Istruzioni d'uso e di montaggio
Forno con microonde

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

it – CH

M.-Nr. 10 230 410

Indice

Consigli e avvertenze 7

Tutela dell'ambiente 19

Panoramica forno con microonde 20

Dispositivi di comando 21
Selettore modalità di cottura 22
Selettore girevole 22
Sensori 23
Display 25
    Simboli 26

Dotazione 27
Modello 27
Targhetta di matricola 27
Dotazione 27
Accessori in dotazione e acquistabili 27
    Leccarda in vetro 28
    Griglia con dispositivo di arresto 28
Dispositivo di comando forno 31
Dispositivi di sicurezza forno 31
    Blocco accensione 🔒 31
    Ventilatore di raffreddamento 31
    Disinserzione di sicurezza 31
Superfici trattate con PerfectClean 32

Prima messa in funzione 33
Impostazioni base 33
Riscaldare il forno per la prima volta 35

Impostazioni 36
Visualizzare il menù "Impostazioni" 36
    Modificare le impostazioni e salvarle 36
Le diverse impostazioni 37
Lingua ⚑ 39
Orologio 39
    Visualizzazione 39
    Formato orologio 39
    Impostare 39
Data 39
Illuminazione 40
Luminosità display 40

Segnali acustici 40
Melody 40
Tono singolo 40
Acustica tasti 41
Unità di misura 41
Peso 41
Temperatura 41
Quick-MO 42
Popcorn 42
Mantenere al caldo 42
Ventola raffreddamento prolungato 43
Temperature proposte 43
Potenze proposte 44
Blocco accensione 🔒 44
Concessionario 45
Modalità fiera 45
Impostazioni di serie 45

Timer (contaminuti) 🔔 46
Impostare il timer 46
Modificare il tempo impostato sul timer 47
Cancellare il tempo impostato sul timer 47

Le diverse modalità di cottura 48
Modalità senza microonde 48
Modalità di cottura microonde ≋ 49
Modalità combinate con microonde 50

Modalità microonde 52
Funzionamento 52
Potenza microonde 52

Recipienti adatti per le microonde 53
Recipienti adatti per le modalità con microonde 53
Recipienti non adatti per le modalità con microonde 55
Test recipiente di cottura 56
Sistemare il recipiente nel vano 57
Coperchio 57

Consigli per risparmiare energia elettrica 59

Uso: modalità senza microonde 60
Uso semplice 60
Ventilatore di raffreddamento 60

Indice

Uso ampliato ... 61
Cambiare modalità cottura ... 61
Modificare la temperatura ... 62
Riscaldamento rapido ... 63
Impostare durate di cottura ... 65

Uso: modalità Microonde ... 68
Uso semplice ... 68
Ventilatore di raffreddamento ... 68
Uso ampliato ... 69
Modificare la potenza microonde ... 69
Modificare la durata di cottura ... 69
Cambiare modalità cottura ... 69
Impostare altre durate di cottura ... 70

Uso: modalità combinate ... 73
Uso semplice ... 73
Ventilatore di raffreddamento ... 74
Uso ampliato ... 75
Modificare la temperatura ... 75
Modificare la potenza microonde ... 75
Riscaldamento rapido ... 76
Cambiare modalità cottura ... 76
Impostare altre durate di cottura ... 76
Impostare la durata di cottura con microonde ... 76

Programmi automatici ... 77
Elenco delle categorie di pietanze ... 77
Uso programmi automatici ... 77
Consigli per l'uso ... 78

Programmi individuali ... 79
Creare programmi individuali ... 79
Avviare i programmi individuali ... 81
Modificare i programmi individuali ... 82
Modificare le fasi di cottura ... 82
Cambiare il nome ... 83
Cancellare programmi individuali ... 83

Quick-MO ... 84

Popcorn ... 85

Cuocere al forno 86
Tabelle per cuocere al forno.... 87
Pasta soffice 88
Pasta frolla 88
Pan di Spagna.... 89
Pasta lievitata/pasta con olio e ricotta.... 89
Pasta da choux, pasta sfoglia, meringa e prodotti surgelati 89

Arrostire 90
Tabelle per arrostire 92
Carne di manzo, selvaggina e pollame.... 93
Carne di maiale, di vitello, di agnello e pesce.... 94

Grigliare.... 95
Tabella per grigliare.... 96

Microonde: scongelare/riscaldare/cuocere 99
Tabelle per scongelare, riscaldare e cuocere le pietanze con la modalità Microonde ≋ 103
Tabella per scongelare alimenti 104
Tabella per riscaldare alimenti 105
Tabella per cuocere alimenti 106

Altri usi 107
Altri programmi 108
Scongelare.... 108
Cuocere + dorare 109
Essiccare.... 110
Riscaldare 111
Far lievitare la pasta 111
Pizza.... 112
Riscaldare stoviglie 112
Sterilizzare.... 113
Prodotti surgelati/piatti pronti 116

Dati per gli istituti di controllo 117
Pietanze test secondo EN 60350 (modalità Microonde ≋) 117
Pietanze test secondo EN 60350 (modalità senza microonde) 118

Manutenzione e pulizia.... 119
Prodotti per le pulizie non adatti 120
Consigli 120
Residui normali di sporco 121
Residui tenaci di sporco 122

Indice

Abbassare il corpo termico del grill 123

Cosa fare se . . .? 124

Servizio assistenza e garanzia 129

Collegamento elettrico 130

Disegni in scala per l'installazione 131
Dimensioni apparecchio e di incasso nel mobile 131
Incasso in un armadio a colonna 131
Incasso in un mobile della base 132
Dimensioni dettagliate parte frontale del forno 133

Incasso 134

Questo forno è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Usi non conformi a quello previsto possono essere causa di infortuni e danneggiare altresì l'apparecchio.

Prima di usare il forno per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio. Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare il forno.
Miele declina ogni responsabilità derivanti dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso.

Conservare il libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio. Potrebbe servire ad un altro utente.

Uso corretto

▶ Il forno è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

▶ Questo forno non è destinato per essere usato all'aperto.

▶ Il forno con microonde è destinato esclusivamente ad uso domestico per scongelare, riscaldare, cuocere, arrostire, grigliare e sterilizzare gli alimenti.
Altri usi non sono consentiti.

▶ Pericolo d'incendio! Se si essiccano sostanze infiammabili con la funzione a microonde, l'umidità contenuta evapora. Le sostanze possono quindi essiccarsi completamente e incendiarsi.
Non usare mai il forno per conservare e asciugare materiali infiammabili.

▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il forno devono essere sorvegliate se lo usano. Dette persone possono usare il forno senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal forno a meno che non siano sorvegliati.

▶ I bambini da otto anni in poi possono far funzionare il forno senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti in modo da farlo funzionare da soli senza pericolo di infortunarsi. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.

▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno. Evitare che i bambini giochino con il forno.

▶ Pericolo di soffocamento! Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica. Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.

▶ Pericolo di scottarsi! La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. Quando il forno è in funzione, anche il vetro dello sportello, il pannello comandi e gli sfiati per l'aria del vano di cottura si riscaldano. Evitare quindi che i bambini tocchino il forno quando è in funzione.

▶ Pericolo di ferirsi! Lo sportello può portare al massimo 8 kg. I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto.
Sorvegliare i bambini per evitare che salgano, si siedano o si aggrappino allo sportello aperto.

Sicurezza tecnica

▶ I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

▶ Se il forno è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai il forno se si notano danni!

▶ Se l'apparecchio è danneggiato e si accende, le microonde che possono uscire dal vano costituiscono un serio pericolo per l'utente. Non usare il forno con microonde se

– lo sportello è deformato,
– le cerniere dello sportello sono allentate,
– sull'involucro, sullo sportello o sui pannelli del vano interno si notano fori o incrinature.

▶ La sicurezza elettrica del forno è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del forno, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al forno.
Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il forno alla rete elettrica con queste prese.

▶ Per il corretto funzionamento, usare il forno solo a installazione ultimata.

▶ Questo forno non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al forno.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro del forno.

▶ Se eventuali riparazioni del forno non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.

▶ Per i forni senza cavo elettrico o se è necessario sostituire il cavo elettrico, il cavo elettrico deve essere sostituito con un cavo speciale solo da una persona qualificata autorizzata da Miele (v. capitolo "Collegamento elettrico").

▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il forno dovrà venire staccato dalla rete elettrica, ad es. se l'illuminazione del vano è difettosa (v. capitolo "Cosa fare se...?"). Per staccarlo dalla rete elettrica:

- disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
- svitare e rimuovere di sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
- togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

▶ Per funzionare il forno ha bisogno di un afflusso di aria fresca sufficiente. Accertarsi che l'afflusso di aria fresca non venga compromesso (ad es. a causa del montaggio di listelli di protezione termica nel mobile d'incasso). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).

▶ Se il forno è stato incassato dietro a un frontale del mobile (ad es. una porta) non chiuderlo mai mentre il forno è in funzione. Dietro al frontale del mobile si generano calore e umidità e il forno, il mobile d'incasso e il pavimento possono danneggiarsi. Chiudere lo sportello del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Uso corretto

⚠ Pericolo di scottarsi!
Quando è in funzione, il forno con microonde diventa molto caldo. A seconda della modalità selezionata il corpo termico superiore/grill diventa molto caldo. Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando i corpi termici, il vano cottura, le pietanze e gli accessori.
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

▶ Oggetti facilmente infiammabili possono prendere fuoco se lasciati vicino al forno acceso a causa della temperatura alta.
Non utilizzare mai il forno per riscaldare le stanze.

▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non usare il forno per friggere.
Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il forno. Per soffocare le fiamme nel vano cottura, lasciare chiuso lo sportello.

▶ Tenere presente che i tempi di cottura, di riscaldamento e di scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto ai tempi con una funzione senza microonde. Se quindi si imposta un tempo troppo lungo, i cibi si prosciugano o addirittura possono prendere fuoco.
Per le modalità con grill attenersi ai tempi di cottura consigliati. Non usare la modalità Microonde [≋] per seccare ad es. fiori, erbette, pane e panini. In questi casi usare la modalità Aria calda più [✇] e sorvegliare la cottura!

▶ Se per la cottura degli alimenti si usano bevande alcoliche, tenere presente che l'alcol evapora a temperature alte e può prendere fuoco a contatto con i corpi termici caldi.

▶ Se si usufruisce del calore residuo per mantenere al caldo le pietanze, il forno si può intaccare a causa dell'alto tasso di umidità e dell'acqua di condensa e danneggiare il pannello comandi, il piano di cottura o il mobile d'incasso.
Se si usa la modalità Microonde [≋] coprire sempre le pietanze. Dopo la cottura selezionare una minor potenza microonde affinché non fuoriesca troppo vapore.
Evitare quindi di spegnere il forno con microonde e selezionare la temperatura più bassa della modalità di cottura selezionata. Il ventilatore di raffreddamento rimane quindi automaticamente acceso.

▶ Se si conservano al caldo gli alimenti nel forno, gli alimenti possono asciugarsi e l'umidità che si genera col tempo può intaccare il forno.
Coprire quindi le pietanze.

▶ A causa del calore che ristagna il forno con microonde può rimanere danneggiato.
Nella modalità Aria calda più [✇] non mettere mai sul fondo del vano cottura stagnola o fogli protettivi per il forno. Evitare anche di posare sul fondo del vano cottura recipienti di cottura o una leccarda in vetro.

▶ È importante che la temperatura sia sufficientemente alta e distribuita omogeneamente nelle pietanze.
Girare o mescolare quindi il cibo per riscaldarlo omogeneamente e attenersi ai tempi di compensazione indicati per riscaldare, scongelare e cuocere gli alimenti.
Durante il tempo di compensazione i cibi riposano per permettere alla temperatura di distribuirsi uniformemente all'interno.

▶ Con le microonde infatti il calore si sviluppa all'interno delle pietanze mentre il recipiente rimane piuttosto freddo poiché si riscalda solo col calore ceduto dal cibo.
Dopo aver tolto il cibo dal forno, controllare la temperatura. Non basarsi sulla temperatura del recipiente! **Verificare assolutamente e sempre la temperatura se si tratta di cibi per neonati!** Dopo aver riscaldato la pappa, mescolarla bene e controllare la temperatura per evitare che il bebè si scotti.

▶ Il forno con microonde non è indicato per pulire e disinfettare oggetti. Le temperature sono troppo alte per questo scopo e si corre il pericolo di scottarsi al momento di prelevare gli oggetti.

▶ Se si riscaldano contenitori o bottiglie chiusi, all'interno si genera una forte pressione che può causare un'esplosione. Evitare assolutamente di riscaldare cibi o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi.
Aprire i contenitori prima e togliere dal biberon il tappo di chiusura e anche il succhiotto.

▶ Durante la cottura e soprattutto se si riscaldano liquidi con le microonde può infatti verificarsi che la temperatura sia raggiunta anche se nel liquido non si formano le bollicine di vapore. I liquidi infatti non bollono in modo omogeneo. Al momento di togliere il recipiente dal forno o se si scuote il contenitore, a causa dell'ebollizione ritardata può svilupparsi improvvisamente una forte bolla di vapore da far traboccare il liquido. La formazione delle bollicine può essere tale che lo sportello potrebbe aprirsi da solo.
Mescolare il liquido prima di riscaldarlo/cuocerlo. Dopo averlo riscaldato, aspettare almeno 20 secondi prima di togliere il recipiente dal vano cottura. È possibile immergere nel recipiente un'asticella in vetro o un oggetto simile (se disponibile) durante il riscaldamento.

▶ Se si riscaldano uova sgusciate, al momento di toglierle dal vano il tuorlo può esplodere con forza.
Prima della cottura, punzecchiare quindi il tuorlo più volte.

▶ Se si riscaldano le uova col guscio scoppiano, anche dopo averle estratte dal vano cottura.
Le uova col guscio vanno cotte solo nelle apposite stoviglie. Non riscaldare uova sode con la modalità Microonde.

▶ Se si riscaldano alimenti con la pelle o la buccia resistente, ad esempio pomodori, patate, melanzane, salsicce, possono scoppiare nel forno.
Punzecchiare quindi più volte o incidere la superficie di questi alimenti per far fuoriuscire il vapore che si genera durante la cottura.

▶ Termometri con mercurio e altri liquidi non sono indicati per le temperature alte e si rompono facilmente.
Spegnere l'apparecchio se si desidera controllare la temperatura di cottura. Per controllare la temperatura, usare solo termometri speciali.

▶ Cuscinetti riempiti con semi, noccioli di ciliegia, gel o altre sostanze simili possono prendere fuoco anche dopo averli riscaldati e tolti dal forno.
Non riscaldarli nel forno.

▶ Se nel vano di cottura gli alimenti producono fumo, lasciare lo sportello chiuso per soffocare un eventuale principio d'incendio. Interrompere la funzione di cottura, spegnendo il forno e togliendo la spina dalla presa. Aprire lo sportello solo dopo che il fumo si è disperso.

▶ Le stoviglie con impugnature cave o coperchi con pomelli non sono adatti per le microonde. Nello spazio vuoto può formarsi umidità che, a causa della pressione che si genera, può far scoppiare le parti cave (eccezione: le parti cave sono sufficientemente ventilate).
Evitare quindi di usare questi recipienti di cottura.

▶ Nella modalità Microonde [≋] e nelle modalità con microonde: pericolo d'incendio! Recipienti sintetici non indicati per le microonde possono rimanere danneggiati e provocare danni al forno.
Non usare recipienti in metallo, carta stagnola, stoviglie con decorazioni in metallo, recipienti di cristallo contenente piombo, ciotole con bordo zigrinato, contenitori in plastica non resistente al calore o di legno, fermagli di metallo o di carta con anima di metallo, bicchieri di plastica se non è stato tolto il coperchio di alluminio (v. capitolo "Recipienti adatti per le microonde").

▶ Nelle modalità senza microonde: recipienti di cottura in materiale sintetico non adatti per il forno possono fondersi a temperature molto elevate e possono danneggiare il forno.
Usare solo recipienti di cottura in materiale sintetico adatti per il forno. Attenersi ai dati della casa produttrice di stoviglie.

▶ I recipienti di cottura monouso di materiale sintetico devono soddisfare i requisiti riportati nel capitolo "Recipienti adatti per le microonde – Materiali sintetici".
Sorvegliare il forno se per cuocere o riscaldare i cibi si usano recipienti monouso in materiale sintetico, di carta o altri materiali infiammabili.

▶ Confezioni per mantenere calde le vivande contengono tra l'altro un sottile strato di stagnola che riflette le microonde. Le microonde possono riscaldare lo strato di carta a tal punto da incendiarlo.
Non riscaldare quindi nel forno alimenti, ad es. pollo allo spiedo, contenuti in questi sacchetti termici.

▶ Con la modalità Microonde [≋] e con le modalità con microonde il forno può danneggiarsi se non vi si introducono pietanze o se lo si utilizza in modo errato.
Non utilizzare quindi modalità con microonde per riscaldare le stoviglie o essiccare erbette.
Utilizzare piuttosto la modalità Aria calda più [✇].

▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.
Non riscaldare o sterilizzare mai con il forno barattoli e contenitori chiusi.

▶ Pericolo di infortunarsi o inciampare con lo sportello aperto del forno.
Evitare di lasciare aperto lo sportello se non è necessario.

▶ Lo sportello può portare al massimo 8 kg. Evitare di appoggiarsi o addirittura di sedersi sullo sportello aperto. Non sistemarvi nemmeno oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato niente. Il forno potrebbe rimanere danneggiato.

Manutenzione e pulizia

▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno.
Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

▶ A cause di graffi, il vetro degli sportelli potrebbe venire danneggiato.
Per pulire gli sportelli in vetro evitare di usare prodotti abrasivi, spugnette o spazzole ruvide e raschietti affilati.

▶ Eliminare subito residui di cibo o di liquidi contenenti sale, depositatisi sulle superfici interne in acciaio, per evitare che col tempo vengano intaccate.

Accessori

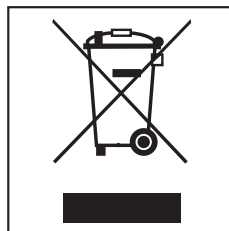
▶ Usare esclusivamente accessori originali Miele. Se si installano altre componenti, i diritti di garanzia e di responsabilità della casa produttrice non sono più validi.

Smaltimento imballaggio

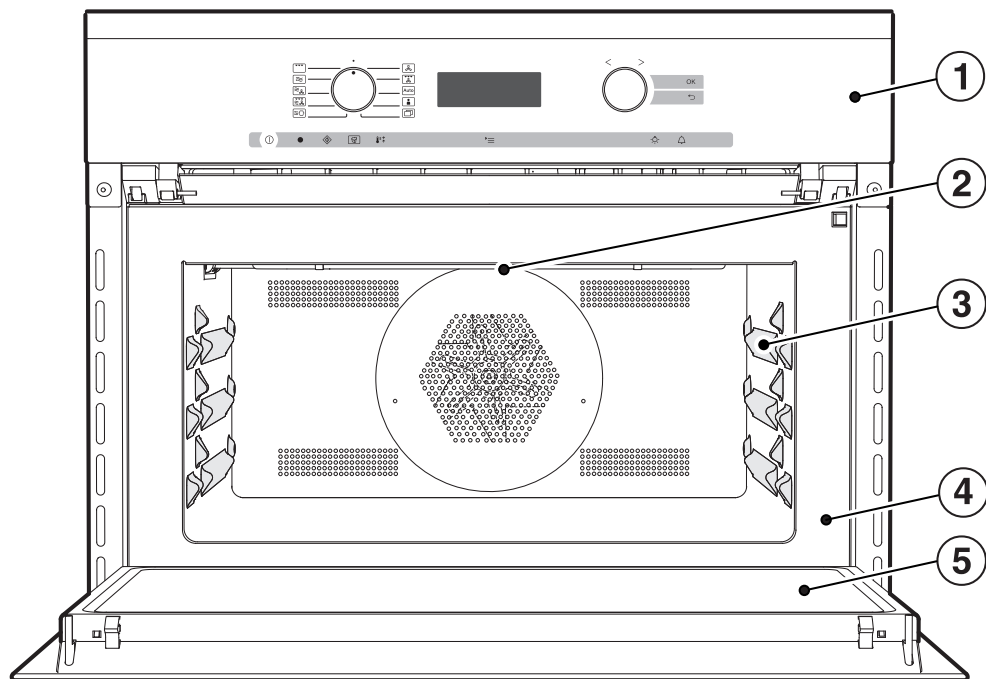
L'imballaggio protegge l'apparecchiatura durante il trasporto ed è fabbricato con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e pertanto riciclabili.

Se dunque le diverse parti dell'imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Il fornitore ritira l'imballaggio.

Smaltimento apparecchio fuori uso

In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltite coi rifiuti di casa o non correttamente, queste componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.

Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

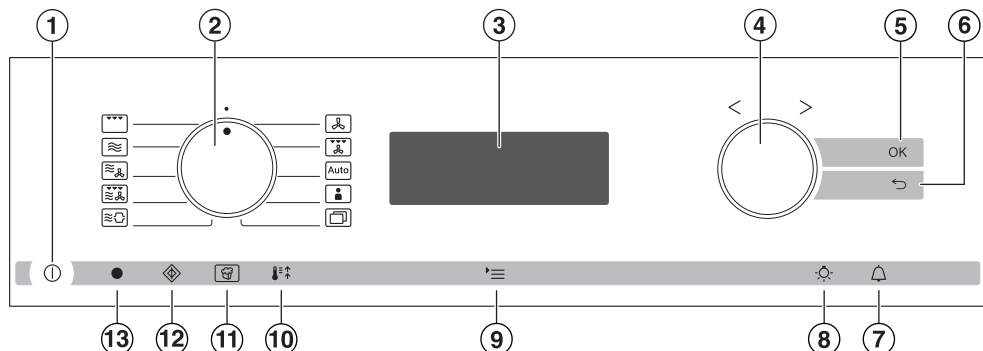
Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Panoramica forno con microonde

① dispositivi di comando

② corpo termico grill

③ 3 ripiani per introdurre la leccarda in vetro e la griglia

④ telaio frontale con targhetta di matricola

⑤ sportello

① tasto On/Off nell'incavo
accendere e spegnere

② selettore modalità di cottura
selezione di modalità di cottura

③ display
indicazione dell'ora e di informazioni sui comandi

④ selettore girevole < >
impostare valori e sfogliare gli elenchi

⑤ sensore OK
confermare impostazioni e indicazioni

⑥ sensore
tornare indietro, passo dopo passo

⑦ sensore
impostare un timer

⑧ sensore
accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura

⑨ sensore
visualizzare impostazioni

⑩ sensore
accendere e spegnere la funzione Riscaldamento rapido

⑪ sensore
avviare la funzione popcorn

⑫ sensore
avviare la funzione Quick-MO

⑬ interfaccia ottica
(solo per il servizio assistenza Miele)

Dispositivi di comando

Selettore modalità di cottura

Con il selettore modalità di cottura si selezionano le modalità di cottura.

Il selettore si può girare verso destra o sinistra e sulla posizione • è a scomparsa se si preme.

Modalità di cottura

- Grill
- Microonde
- Microonde + Aria calda più
- Microonde + Grill ventilato
- Microonde + Arrostimento automatico
- Aria calda più
- Grill ventilato
- Programmi automatici
- Programmi individuali
- Altri programmi
  - Scongelare
  - Arrostimento automatico
  - Cuocere + dorare
  - Essiccare
  - Riscaldare
  - Riscaldare stoviglie
  - Far lievitare la pasta
  - Microonde + Grill
  - Pizza

Selettore girevole

Il selettore girevole < > si può girare verso destra o sinistra ed è a scomparsa su ogni posizione.

■ Selezionare una voce del menù sfogliando con il selettore nell'elenco di selezione, finché la voce del menù desiderata è evidenziata su uno sfondo chiaro.

■ È possibile aumentare i valori girandolo verso destra e diminuirli girandolo verso sinistra.

■ È possibile modificare le impostazioni con barre a segmenti (ad es. volume) aumentandole girandolo verso destra e diminuirle girandolo verso sinistra.

■ Dopodiché la selezione o l'impostazione viene confermata con OK.

Sensori

I sensori reagiscono al contatto. Ogni volta che si tocca un sensore si attiva un segnale acustico di conferma. È possibile disattivare l'acustica tasti (v. capitolo "Impostazioni – Acustica tasti").

Sensore	Funzione	Avvertenze
OK	Per visualizzare le funzioni e per memorizzare le impostazioni	Se le funzioni nel display sono evidenziate su uno sfondo chiaro, è possibile visualizzarle selezionando OK. Successivamente si può modificare la funzione selezionata. Confermando con OK si salvano le modifiche. Se nel display appare una finestra informativa, confermarla con OK.
⮌	Per tornare indietro di fase in fase	
🔔	Per impostare il timer	Se la visualizzazione dell'orologio è attiva, è possibile impostare in qualsiasi momento il timer (ad es. per cuocere le uova). Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che il sensore 🔔 reagisca.
☼	Per accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura	Se è attiva la visualizzazione dell'orologio, è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura selezionando ☼. Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che il sensore ☼ reagisca. A seconda dell'impostazione selezionata, per una funzione di cottura l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa.

Sensore	Funzione	Avvertenze
‣☰	Per visualizzare le impostazioni	Se il forno è spento si deve accendere per visualizzare gli elenchi delle impostazioni. Il selettore modalità di cottura deve essere in posizione •. Durante una funzione di cottura, dopo aver selezionator questo sensore, è possibile ad es. modificare la temperatura, impostare una durata di cottura e, per la modalità Microonde o le modalità combinate, impostare la potenza delle microonde.
🌡⇡	Per accendere e spegnere la funzione Riscaldamento rapido	In alcune modalità il sensore 🌡⇡ si accende. Selezionando 🌡⇡ è possibile attivare o disattivare la funzione Riscaldamento rapido (v. capitolo "Uso: modalità senza microonde – Riscaldamento rapido").
[Popcorn]	Popcorn	La funzione microonde si avvia con 850 W e per la durata di 3 minuti (v. capitolo "Popcorn"). Il selettore delle modalità deve essere posizionato su •.
◈	Quick-MO	La funzione microonde si avvia con la massima potenza microonde (1000 W) e per la durata di 1 minuto (v. capitolo "Quick-MO"). Sfiorando più volte questo sensore è possibile aumentare a scatti la durata di cottura. Il selettore delle modalità deve essere posizionato su •.

Display

Nel display viene visualizzato l'orologio oppure diverse indicazioni riguardanti le modalità di cottura, le temperature, le potenze delle microonde, le durate di cottura, i programmi automatici, i programmi individuali e le impostazioni.

A seconda della funzione selezionata e/o della selezione di ‣≡ appaiono delle finestre informative o degli elenchi di selezione.

Dopo aver acceso il forno con il tasto On/Off ⓘ appare la richiesta selezionare modalità di cottura.

Se l'orologio è visibile e non è stata selezionata alcuna modalità, quando si seleziona ‣≡ appare l'elenco delle impostazioni:

- lingua ⚑
- orologio
- data
- luce forno
- luminosità display
- segnalazioni acustiche
- acustica tasti
- unità di misura
- quick-MO
- popcorn
- mantenere al caldo
- ventola raffreddamento prolungato
- temperature proposte
- potenze proposte
- blocco accensione 🔒
- concessionario
- impostazioni di serie

Se è stata selezionata una modalità (a eccezione di Auto), quando si seleziona ‣≡ appare l'elenco per selezionare una funzione di cottura:

- temperatura
- potenza
- durata di cottura
- durata cottura microonde
- fine alle
- start ore (solo se è impostato durata di cottura/fine alle)

■ Selezionare una voce del menù sfogliando con il selettore nell'elenco di selezione, finché la voce del menù desiderata è evidenziata su uno sfondo chiaro.

■ Dopodiché la selezione o viene confermata con OK.

Dispositivi di comando

Simboli

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
🔔	Timer (contaminuti)
∧ ∨	Se sono presenti due o tre voci selezionabili, appaiono delle frecce sulla destra. Sfogliare l'elenco. In questo modo le voci del menù disponibili vengono evidenziate su uno sfondo chiaro.
┆	Se sono presenti più di tre voci selezionabili, appare una barra sulla destra. Sfogliare l'elenco. In questo modo le voci del menù disponibili vengono evidenziate su uno sfondo chiaro.
▪▪▪▪▪▪▪▪▪▪▪	Sfogliando un elenco alla fine appare una linea tratteggiata. Dopo si ritorna all'inizio dell'elenco.
▬▬▬▬═══	Le impostazioni come ad es. la luminosità del display oppure il volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.
✓	L'impostazione attiva è contrassegnata da una spunta.
i	Questo simbolo contrassegna informazioni aggiuntive e indicazioni relative all'uso. Confermare queste finestre informative con "OK".
🔒	Il dispositivo di blocco accensione o il blocco tasti sono attivati (v. capitolo "Impostazioni – Blocco accensione 🔒"). Non è possibile utilizzare l'apparecchio.

Modello

Un elenco dei modelli descritti è riportato sul retro.

Targhetta di matricola

La targhetta di matricola è visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

Sulla targhetta sono riportati il modello del forno, il numero di matricola come pure i dati di collegamento (voltaggio/frequenza/potenza massima assorbita).

Tenere pronte queste informazioni se si hanno domande o problemi affinché Miele possa aiutare in modo mirato.

Dotazione

La dotazione comprende:

- le istruzioni d'uso e di montaggio per l'uso delle funzioni del forno e delle microonde,
- il ricettario "Cuocere al forno – arrostire – cuocere nel forno con microonde",
- viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso,
- accessori vari.

Accessori in dotazione e acquistabili

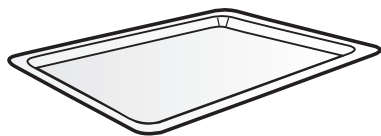
In generale il forno è dotato di leccarda in vetro e griglia.

Tutti gli accessori elencati così come i prodotti per la cura e la pulizia sono adatti ai forni Miele.

È possibile ordinare quest'ultimi su www.miele-shop.com. È anche possibile acquistarli presso il servizio assistenza Miele oppure il concessionario Miele.

Durante l'ordinazione indicare il modello del forno e la designazione dell'accessorio desiderato.

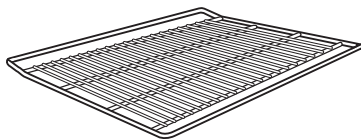
Dotazione

Leccarda in vetro

Per il materiale di cui è fatta, la leccarda si può usare con tutte le modalità di cottura.

Per le funzioni di cottura con la modalità Microonde ≋, usare **sempre** la leccarda in vetro.

La leccarda può contenere 8 kg al massimo.

La leccarda può rimanere danneggiata. Evitare di collocare la leccarda calda su superfici fredde, ad esempio il piano di lavoro in marmo o piastrelle e posarla invece su un sottopentola adatto.

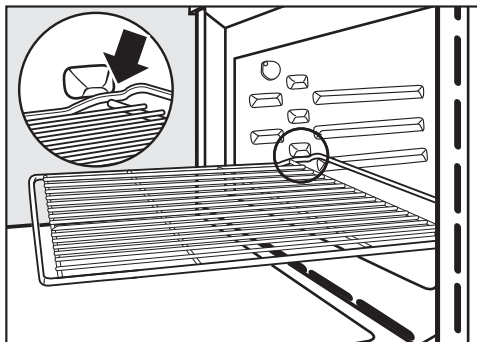
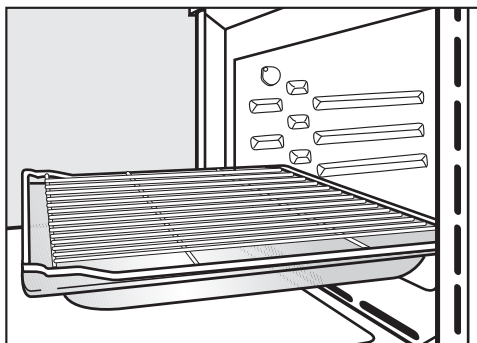
Griglia con dispositivo di arresto

La griglia può essere usata per funzioni di cottura con modalità combinate e modalità senza microonde. **Non** è adatta per l'uso con la modalità Microonde ≋.

Pericolo di scottarsi! La griglia diventa molto calda durante le funzioni di cottura.
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

Il forno e la griglia possono danneggiarsi a causa della possibile formazione di scintille. Non utilizzare la griglia per funzioni di cottura con la modalità Microonde ≋. Non appoggiare la griglia direttamente sulla base del vano cottura ma inserirla su un ripiano.

Non caricare la griglia con pesi superiori a 8 kg.

La griglia è dotata di un dispositivo di arresto per evitare che esca completamente dai supporti se si estrae solo in parte.

Al momento di sistemare la griglia sul ripiano, accertarsi che il dispositivo di arresto si trovi **posteriormente**.

■ Quando al momento di estrarre la griglia viene bloccata dal dispositivo di arresto, alzare leggermente la griglia sulla parte anteriore.

■ Per alcune modalità di cottura (ad esempio per arrostire direttamente sulla griglia) inserire la griglia assieme alla leccarda in vetro.

Teglia rotonda HBF 27-1

> La teglia rotonda può rovinarsi a causa delle microonde.
> Non utilizzare la teglia rotonda per funzioni di cottura con la modalità Microonde [≋] e non con modalità combinate con microonde.

La teglia rotonda è ideale per cuocere pizze, focacce e torte di pasta lievitata o soffice, crostate, dessert gratinati, ciabatte oppure per riscaldare torte o pizze.

Sistemare la teglia sulla griglia.

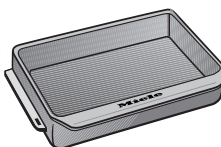
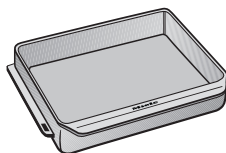
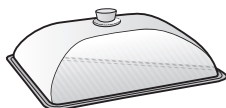
La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

Casseruola HUB e coperchio HBD

La casseruola può rovinarsi a causa delle microonde.
Non usare le casseruole e i coperchi per funzioni di cottura con la modalità Microonde ≋ e non con modalità combinate con microonde.

Le casseruole Miele vengono inserite sulla griglia al ripiano 1 dal basso.
La superficie delle casseruole è antiaderente.

Le casseruole possono avere una profondità di 22 cm o 35 cm. Larghezza e altezza sono uguali.

I rispettivi coperchi si possono acquistare separatamente. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

* adatta per piani di cottura a induzione

** La casseruola HUB 61-35 non si può usare col coperchio dato che l'altezza complessiva supera l'altezza del vano cottura.

Straccio multiuso in microfibre Miele

Pratico per eliminare tracce superficiali di sporco e impronte digitali.

Prodotto Miele per pulire il forno

Il prodotto è adatto per eliminare sporco ostinato. Non è necessario riscaldare il forno.

Dispositivo di comando forno

Il dispositivo di comando consente di usare le diverse modalità di cottura del forno per cuocere dolci, arrostire, grigliare e riscaldare.

Inoltre offre

- la visualizzazione dell'orologio,
- un timer,
- l'avvio e la fine automatici delle funzioni di cottura,
- la selezione di programmi automatici,
- la creazione di programmi individuali,
- la selezione di impostazioni individuali.

Dispositivi di sicurezza forno

Blocco accensione 🔒

Il blocco accensione impedisce che il forno possa essere usato inavvertitamente (v. capitolo "Impostazioni – Blocco accensione 🔒").

Anche se l'erogazione elettrica viene interrotta, il dispositivo di blocco rimane attivo.

Ventilatore di raffreddamento

Il ventilatore di raffreddamento si accende automaticamente a ogni funzione di cottura. In tal modo l'aria calda del forno si mescola a quella fresca della cucina e si raffredda prima di uscire dalle aperture di sfiato tra lo sportello e il pannello di comando.

Terminata la funzione di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso e si spegne automaticamente dopo un po' di tempo.

Disinserzione di sicurezza

Una **modalità senza microonde** può essere avviata senza immissione di una durata di cottura. Per evitare che il forno rimanga troppo a lungo in funzione e possa svilupparsi un incendio, a seconda della modalità impostata e della temperatura, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo (da ca. 1 ora a 12 ore) dall'ultima operazione effettuata.

Se dopo la **funzione di cottura con microonde** si attivano di nuovo le microonde, il magnetron (generatore di microonde) si attiva di nuovo solo dopo circa 10 secondi. Attivare quindi la seconda funzione solo dopo che è trascorso questo tempo.

Superfici trattate con PerfectClean

Le superfici trattate con PerfectClean sono caratterizzate da eccezionali proprietà antiaderenti e semplificano enormemente i lavori di pulizia.

A cottura ultimata le pietanze si staccano facilmente dalla placca e le tracce di sporco lasciate dall'arrosto o dai dolci vengono eliminate senza difficoltà.

Sulle superfici PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

> Non utilizzare coltelli in ceramica poiché graffiano le superfici trattate con PerfectClean.

Trattare e pulire le superfici in smalto PerfectClean come il vetro.
Leggere le indicazioni al capitolo "Manutenzione e pulizia" affinché rimangano invariati i vantaggi dell'effetto antiaderente e della semplice pulizia.

Il vano cottura e la griglia sono trattati con PerfectClean.

Impostazioni base

⚠ Usare il forno solo a montaggio ultimato.

Il forno si accende automaticamente appena viene collegato alla rete elettrica.

Messaggio di benvenuto

Nel display viene visualizzato dapprima il messaggio di benvenuto. Successivamente si dovranno eseguire alcune impostazioni visualizzate, necessarie per far funzionare il forno.

- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Selezionare la lingua

- Sfogliare l'elenco fino a quando la lingua desiderata viene evidenziata su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

Selezionare il paese

- Sfogliare l'elenco fino a quando il paese desiderato viene evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

Impostare la data

- Impostare la data.
- Confermare con OK.

Impostare l'orologio

Impostare l'orologio nel formato 24 h.

- Impostare le ore e i minuti.
- Confermare con OK.

È possibile visualizzare l'orologio anche nel formato 12 h (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Formato orologio").

Visualizzazione orologio

Successivamente selezionare una delle diverse possibilità di visualizzazione quando il forno è spento (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Visualizzazione").

– on

  Nel display viene sempre visualizzato l'orologio.

– off

  Il display è spento per risparmiare energia elettrica. Alcune funzioni sono limitate.

– spegnimento notturno

  L'orologio appare solo dalle 5 alle 23 nel display e di notte è disattivato per risparmiare energia elettrica.

■ Sfogliare l'elenco fino a quando il formato desiderato viene evidenziato su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

Appare un'informazione relativa ai consumi energetici.

■ Confermare con OK.

Appare l'informazione prima messa in funzione eseguita correttamente.

■ Confermare con OK.

Il forno è pronto per l'uso.

Se per svista è stata selezionata una lingua incomprensibile, seguire le indicazioni al capitolo "Impostazioni – Lingua ⚑".

Riscaldare il forno per la prima volta

Quando si riscalda il forno per la prima volta possono generarsi cattivi odori. Questi odori si eliminano riscaldando il forno vuoto almeno per un'ora.

Durante la fase di riscaldamento si consiglia di arieggiare bene la cucina.
Impedire che gli odori possano giungere negli altri ambienti.

- Togliere eventuali adesivi o fogli protettivi dal forno e dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal vano cottura e pulirli (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
- Prima di riscaldare il forno, eliminare dal vano di cottura eventuali residui di polvere o di parti dell'imballaggio, usando uno straccio umido.
- Accendere il forno.
- Selezionare la modalità Aria calda più .

La temperatura proposta (160°C) è evidenziata su uno sfondo chiaro.

La temperatura viene automaticamente applicata entro alcuni secondi. Selezionare ⮌ per tornare all'impostazione della temperatura.

- Impostare la temperatura massima possibile (250 °C).
- Confermare con OK.

La resistenza termica del vano si accende.

Riscaldare il forno per almeno un'ora.

Dopo almeno un'ora:

- ruotare il selettore delle modalità su •.
- Spegnere il forno.

Al termine del primo riscaldamento

⚠ Pericolo di scottarsi! Prima di pulire il forno a mano, lasciar raffreddare il vano di cottura.

- Accendere il forno.
- Selezionare per accendere la luce del vano cottura.
- Pulire il vano cottura con acqua calda, prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito oppure uno straccio in microfibre umido.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.
- Spegnere l'illuminazione del vano cottura e il forno.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è perfettamente asciutto.

Visualizzare il menù "Impostazioni"

Di serie sono preimpostate alcune impostazioni che possono essere modificate nel menù impostazioni ⚑.

Le impostazioni attive sono contraddistinte da una spunta ✓.

Selezionando ⮌ o ‣≡ si torna al livello menù precedente.

È possibile modificare le impostazioni solo se non è in corso una funzione di cottura.

Modificare le impostazioni e salvarle

- Accendere il forno.
- Selezionare ‣≡.

Viene visualizzato l'elenco delle impostazioni.

- Sfogliare l'elenco con il selettore girevole fino a quando la voce del menù desiderata viene evidenziata su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco fino a quando l'impostazione desiderata viene evidenziata su uno sfondo chiaro.Modificare le impostazioni con barre a segmenti (ad es. volume) con il selettore girevole .
- Confermare con OK.

L'impostazione viene memorizzata.

Le diverse impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
lingua ⚑	... / deutsch / english / ... nazione
orologio	visualizzazione on/off on / off * / spegnimento notturno formato orologio 24 h * / 12 h impostare
data	
luce forno	on "on" per 15 secondi *
luminosità display	▬▬▬▬╪═══
segnalazioni acustiche	melodie ▬▬▬▬╪═══ un solo tono ▬▬▬▬╪═══
acustica tasti	▬▬▬▬╪═══
unità di misura	peso g * / lb / lb/oz temperatura °C * / °F
quick-MO	potenza durata di cottura
popcorn	durata di cottura
mantenere al caldo	on off *

Voce menù	Impostazioni attuabili
ventola raffreddamento prolungato	in base alla temperatura * in base al tempo
temperature proposte	
potenze proposte	
blocco accensione	on off *
concessionario	modalità fiera on / off *
impostazioni di serie	impostazioni resettare / non resettare programmi individuali cancellare / non cancellare potenze proposte resettare / non resettare temperature proposte resettare / non resettare

* Impostazioni di serie

Lingua ⚑

È possibile impostare la lingua del proprio paese e il proprio paese.

Dopo aver scelto e confermato la lingua desiderata, le indicazioni vengono visualizzate subito nella lingua selezionata.

Consiglio: se, per svista, si seleziona una lingua incomprensibile, il simbolo ⚑ è di aiuto per riattivare il menù secondario lingua ⚑ e correggere l'impostazione.

Orologio

Visualizzazione

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'orologio per il forno spento:

– on

  Nel display viene sempre visualizzato l'orologio. Selezionando il rispettivo sensore è possibile accendere e spegnere direttamente l'illuminazione ☼ oppure usare il timer 🔔.

– off

  Il display è spento per risparmiare energia elettrica. Il forno deve essere acceso per usarlo. Ciò vale anche per la funzione timer e la luce del forno.

– spegnimento notturno

  Per risparmiare energia elettrica, l'orologio appare solo dalle 5 alle 23 nel display. Per il resto del tempo il display rimane spento.

Formato orologio

È possibile selezionare il formato dell'orologio:

– 24 h

  L'orologio viene visualizzato nel formato 24 h.

– 12 h

  L'orologio viene visualizzato nel formato 12 h.

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

In caso di interruzione dell'erogazione elettrica, l'orologio continua a funzionare correttamente. L'indicazione rimane memorizzata per circa 200 ore.

Data

Impostare la data.

Illuminazione

- on

  La luce nel vano rimane accesa durante tutta la funzione di cottura.

- "on" per 15 secondi

  Durante una funzione di cottura la luce si spegne dopo 15 secondi. Selezionando ☼ la luce si accende di nuovo per 15 secondi.

Luminosità display

La luminosità del display viene segnalata da una barra suddivisa in sette segmenti.

■ Selezionare più scuro oppure più chiaro per modificare la luminosità.

Segnali acustici

Melody

Al termine di un procedimento si attiva più volte una melodia a intervalli regolari.

Il volume della melodia viene segnalato dalla barra suddivisa in sette segmenti.

Se tutti i segmenti sono pieni, il volume è al massimo. Se tutti i segmenti sono vuoti, il suono è disattivato.

■ Selezionare più basso oppure più alto per modificare il volume.

Tono singolo

Al termine di un procedimento si attiva un segnale costante per un determinato lasso di tempo.

L'altezza del suono è rappresentata da una barra a segmenti.

Se tutti i segmenti sono pieni, il volume è al massimo. Se tutti i segmenti sono vuoti, il suono è disattivato.

■ Selezionare più basso o più forte per modificare il volume del suono.

Acustica tasti

Il volume dell'acustica tasti, che si sente ogni volta che si seleziona un sensore, viene visualizzato da una barra con sette segmenti.

▬▬▬▬▭▭▭

Se tutti i segmenti sono pieni, il volume è al massimo. Se tutti i segmenti sono vuoti, il suono è disattivato.

■ Selezionare più basso oppure più alto per modificare il volume.

Unità di misura

Peso

– g

  Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in grammi.

– lb

  Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in libbre.

– lb/oz

  Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in libbre/once.

Temperatura

– °C

  La temperatura è rappresentata in gradi Celsius.

– °F

  La temperatura è rappresentata in gradi Fahrenheit.

Quick-MO

L'attivazione rapida delle microonde è abbinata a 1000 W e alla durata di cottura di 1 minuto. I valori sono preimpostati.

– potenza

  È possibile impostare una potenza di 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W oppure 1000 W.

– durata di cottura

  La durata massima impostabile dipende dalla potenza selezionata.
  80–300 W: massimo 10 minuti
  450–1000 W: massimo 5 minuti.

Popcorn

L'attivazione rapida delle microonde per preparare popcorn è abbinata a una potenza microonde di 850 W e a una durata di cottura di 3 minuti. I valori sono preimpostati. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per preparare i popcorn al microonde.

È possibile modificare la durata di cottura ma non la potenza microonde.

– durata di cottura

  È possibile impostare una durata di cottura di massimo 4 minuti.

Mantenere al caldo

– on

  Nella modalità di cottura Microonde [≋] è attivata la funzione Mantenere al caldo se è stata impostata una potenza di almeno 450 W per una durata minima di 10 minuti.
  Se al termine della funzione gli alimenti non vengono prelevati dal forno, la funzione si attiva automaticamente dopo circa 5 minuti. Nel display appare mantenere al caldo e gli alimenti vengono mantenuti al caldo per circa 15 minuti con una potenza di 150 W. Se si apre lo sportello la funzione Mantenere al caldo si interrompe.

– off

  La funzione Mantenere al caldo è spenta.

Ventola raffreddamento prolungato

Terminata la cottura, il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare per un po' di tempo per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello comandi o sul mobile di incasso.

– in base alla temperatura

  Il ventilatore si spegne quando la temperatura del vano scende a meno di 70 °C circa.

– in base al tempo

  Il ventilatore si spegne dopo 25 minuti circa.

A causa dell'acqua di condensa è possibile danneggiare i mobili d'incasso e il piano di lavoro e il forno può iniziare a corrodersi internamente.
Se si mantengono al caldo degli alimenti nel vano cottura, con l'impostazione in base al tempo l'umidità dell'aria aumenta e si deposita sul pannello comandi, causa la formazione di goccioline sotto il piano di lavoro oppure si deposita sul frontale dei mobili.
Con l'impostazione in base al tempo non mantenere al caldo alcuna pietanza.

Temperature proposte

Si consiglia di modificare le temperature proposte se per cuocere si usano frequentemente altre gradazioni.

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura.

■ Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appare la temperatura proposta e contemporaneamente vengono evidenziate le temperature nei limiti dei quali è possibile apportare modifiche.

■ Modificare la temperatura proposta.

■ Confermare con OK.

Potenze proposte

Si consiglia di modificare le potenze proposte se per cuocere si usano frequentemente altre potenze microonde.

È possibile modificare le potenze proposte per la modalità Microonde [≋] e per le modalità combinate.

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura con le relative potenze proposte.

- Microonde [≋]:
  80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Modalità combinate:
  80 W, 150 W, 300 W

■ Selezionare la modalità di cottura desiderata.

■ Modificare la potenza proposta.

■ Confermare con OK.

Blocco accensione 🔒

Attivando il blocco accensione non è possibile accendere il forno inavvertitamente.

Anche se l'erogazione elettrica viene interrotta, il dispositivo di blocco rimane attivo.

Selezionare on per attivare il dispositivo di blocco.

Anche con il blocco accensione attivato è possibile impostare il timer.

- on

  Il blocco accensione viene attivato. Prima di poter utilizzare il forno, premere OK per almeno 6 secondi.
- off

  Il blocco accensione è disattivato. È possibile utilizzare il forno come di consueto.

Concessionario

La funzione consente ai rivenditori di presentare il forno senza riscaldamento. Per uso domestico, tale funzione non ha alcun utilizzo.

Modalità fiera

Quando è stata attivata la modalità fiera, appare modalità fiera attivata; l'apparecchio non riscalda appena si accende il forno.

- on

  La modalità fiera viene attivata se si preme OK per almeno 4 secondi.

- off

  La modalità fiera viene disattivata se si preme OK per almeno 4 secondi. È possibile utilizzare il forno come di consueto.

Impostazioni di serie

- impostazioni

  Tutte le impostazioni vengono ripristinate come alla consegna.

- programmi individuali

  Tutti i programmi individuali vengono cancellati.

- potenze proposte

  Le potenze delle microonde modificate vengono ripristinate come alla consegna.

- temperature proposte

  Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate come alla consegna.

Timer (contaminuti) 🔔

Il timer è pratico per sorvegliare operazioni esterne, ad esempio cottura di uova.

È inoltre possibile usare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o il termine di una funzione di cottura (ad es. per ricordarsi di aggiungere alle pietanze le spezie trascorso un lasso di tempo).

È possibile impostare una durata massima di 9 ore, 59 minuti e 59 secondi.

Impostare il timer

> Se è stata selezionata l'impostazione orologio – visualizzazione on/off – off accendere il forno per impostare il timer. Il tempo che scorre viene visualizzato a forno spento.

Esempio: si desidera cuocere delle uova e si imposta un tempo pari a 6 minuti e 20 secondi.

- Selezionare 🔔.

Appare "0:00:00" (h:min.:sec.) evidenziato su uno sfondo chiaro.

- Impostare "0:06:20".
- Confermare con OK.

Il timer viene memorizzato.

Quando il forno è spento il tempo impostato viene visualizzato nel display in modo decrescente.

Se nel frattempo è in fase di svolgimento la funzione di cottura, il tempo impostato sul timer appare nell'area inferiore del display.

Trascorso il tempo impostato sul timer

- 🔔 lampeggia,
- il tempo viene visualizzato in modo crescente,
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

■ Selezionare 🔔.

Il segnale acustico e quelli ottici si spengono.

Modificare il tempo impostato sul timer

■ Selezionare 🔔.

Appare timer e modificare è evidenziato su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

Appare il timer.

■ Modificare il tempo impostato sul timer.

■ Confermare con OK.

Il timer viene memorizzato.

Cancellare il tempo impostato sul timer

■ Selezionare 🔔.

Appare timer e modificare è evidenziato su uno sfondo chiaro.

■ Sfogliare l'elenco fino a quando cancellare è evidenziato su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

L'impostazione del timer viene cancellata.

Le diverse modalità di cottura

Il forno è dotato di differenti modalità di cottura indicate per la preparazione di diverse pietanze.

Modalità senza microonde

Alcune modalità di cottura si selezionano direttamente con il selettore. Altre appaiono sotto .

Modalità di cottura	Temperatura proposta	Limiti temperatura
Grill Per cuocere al grill carni piatte e per gratinare sformati. Il corpo termico superiore/grill diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.	Livello 3	Livello 1–3
Aria calda più Per cuocere e arrostire. È possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Calore superiore/inferiore poiché il ventilatore distribuisce il calore subito sulla pietanza.	160 °C	30–250 °C
Grill ventilato Per grigliare pietanze con diametro più grande, ad es. pollame. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Grill poiché il ventilatore distribuisce il calore subito sulla pietanza.	200 °C	100–220 °C

Modalità di cottura	Temperatura proposta	Limiti temperatura
Arrostimento automatico Per arrostire. Durante la fase di arrostimento, il forno si riscalda a una temperatura elevata (230 °C). Appena questa gradazione è raggiunta, la temperatura si abbassa automaticamente alla gradazione impostata per continuare la cottura.	160 °C	100–230 °C
Cuocere + dorare Per cuocere sformati e gratin con una doratura superficiale croccante.	190 °C	100–230 °C

Modalità di cottura microonde

Modalità di cottura	Potenza proposta	Limiti potenza
Microonde Per scongelare, riscaldare e cuocere rapidamente le pietanze.	1000 W	80–1000 W

Modalità combinate con microonde

Nelle modalità combinate i corpi termici e il magnetron si attivano alternativamente. I corpi termici si utilizzano per la doratura e il magnetron per la cottura della pietanza. La potenza massima impostabile delle microonde è di 300 W.

Alcune modalità di cottura si selezionano direttamente con il selettore. Altre appaiono sotto ⧉.

Modalità di cottura	Temperatura proposta	Limiti temperatura
Microonde + Aria calda più ⊡ Per riscaldare e cuocere rapidamente e dorare contemporaneamente gli alimenti. Con questa modalità il risparmio di tempo e di energia elettrica è maggiore. Per cuocere al forno la potenza delle microonde non dovrebbe superare i 150 W.	160 °C	30–220 °C
Microonde + Arrostimento automatico ⊡ Per iniziare ad arrostire ad alte temperature e per continuare l'arrostimento a temperature più basse. Durante la fase di arrostimento, il vano cottura si riscalda a una temperatura elevata (230 °C). Appena questa gradazione è raggiunta, la temperatura si abbassa automaticamente alla gradazione impostata per continuare la cottura. Accendendo le microonde la durata di cottura viene abbreviata. La potenza massima impostabile delle microonde è di 300 W.	160 °C	100–200 °C

Modalità di cottura	Temperatura proposta	Limiti temperatura
Microonde + Grill Per cuocere al grill carni piatte e per gratinare sformati. Il corpo termico superiore/grill diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari. Accendendo le microonde la durata di cottura viene abbreviata. La potenza massima impostabile delle microonde è di 300 W.	Livello 3	Livello 1–3
Microonde + Grill ventilato Per grigliare pietanze con diametro più grande, ad es. pollame. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Microonde + Grill poiché il ventilatore distribuisce il calore subito sulla pietanza. Accendendo le microonde la durata di cottura viene abbreviata. La potenza massima impostabile delle microonde è di 300 W.	200 °C	100–200 °C

Funzionamento

Nel forno a microonde è situato un magnetron che trasforma l'energia elettrica in onde elettromagnetiche, ossia le microonde. Le microonde si distribuiscono uniformemente nel vano di cottura e vengono riflesse dalle pareti di metallo. Conseguentemente raggiungono i cibi da tutte le parti.

Per penetrare omogeneamente all'interno degli alimenti, le microonde devono poter attraversare il recipiente di cottura. Le microonde attraversano senza problemi la porcellana, il vetro, la cartapesta, i materiali sintetici ma vengono riflesse dal metallo. Non usare quindi recipienti in metallo o con decorazioni in metallo. Le microonde verrebbero riflesse e provocherebbero scintille. Non possono infatti essere assorbite dal cibo.

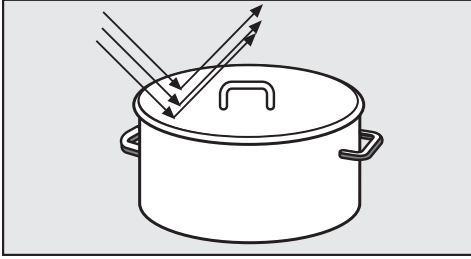
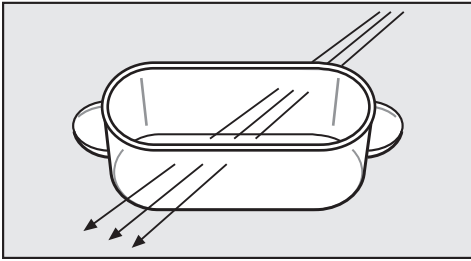
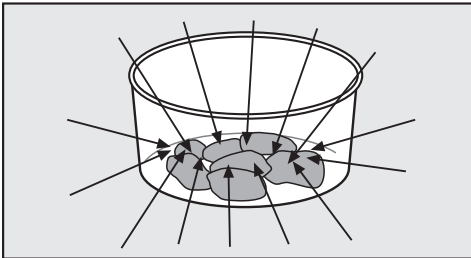
Se invece il recipiente è adatto, le microonde lo attraversano senza difficoltà e penetrano nelle molecole degli alimenti, soprattutto molecole d'acqua, mettendole in forte movimento (circa 2,5 miliardi di oscillazioni al secondo). L'intenso movimento delle molecole genera calore che dalla superficie del cibo si propaga verso l'interno. Più gli alimenti contengono acqua, più rapidamente si riscaldano o si cuociono. Il calore si genera quindi direttamente nella pietanza.

Vantaggi

- In linea di massima il cibo si cuoce con pochi grassi/liquidi o addirittura senza liquidi e grassi.
- Il cibo viene scongelato, riscaldato o cotto più rapidamente rispetto ai tempi necessari con piani di cottura convenzionali o forni.
- Le sostanze nutritive, le vitamine e i sali minerali si conservano in larga misura.
- Il colore e il sapore delle pietanze rimangono pressoché intatti.

La produzione di microonde viene interrotta interrompendo il procedimento o aprendo lo sportello. Durante il procedimento, lo sportello chiuso e non difettoso garantisce la necessaria protezione contro le microonde.

Potenza microonde

È possibile selezionare le seguenti potenze delle microonde:
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

Le microonde vengono riflesse dal metallo.

Attraversano vetro, porcellana, materiali sintetici e cartone.

Vengono quindi assorbite dai cibi.

Nella modalità Microonde [≋] e nelle modalità combinate con microonde: pericolo d'incendio! Recipienti non indicati per le microonde possono rimanere danneggiati e provocare danni al forno.

Il materiale e la forma del recipiente influiscono sulla durata di riscaldamento e di cottura.
Stando alla prassi i recipienti bassi, di forma rotonda oppure ovale sono più indicati. In questi recipienti, infatti, le vivande si riscaldano più uniformemente che in quelli con angoli.

Recipienti adatti per le modalità con microonde

Vetro

Indicati sono recipienti di vetro termoresistente o in vetroceramica.

Eccezione: il cristallo contiene in gran parte piombo e può scoppiare. Non utilizzare cristallo.

Porcellana

Le stoviglie di porcellana sono adatte.

Eccezioni: non utilizzare stoviglie in porcellano con decorazioni in metallo (ad es. bordo dorato o blu cobalto) oppure con elementi cavi.

Terracotta

Si possono usare se le decorazioni sono sottosmalto.

Pericolo di scottarsi! La terracotta si può riscaldare molto. Indossare sempre i guanti protettivi.

Recipienti adatti per le microonde

Materiali sintetici

È possibile utilizzare stoviglie in plastica e recipienti di cottura monouso di materiale sintetico con la modalità Microonde ≋ purché siano adatti alle microonde. Per la tutela dell'ambiente si consiglia di evitare l'uso di recipienti monouso.

Sorvegliare la cottura se per riscaldare o cuocere le vivande si usano recipienti monouso di materiale sintetico, cartapesta o altri materiali facilmente infiammabili.

I recipienti sintetici dovranno comunque essere termoresistenti a una temperatura di almeno 110° C. Diversamente potrebbero deformarsi o addirittura fondersi e mescolarsi al cibo.
Usare i recipienti sintetici solo con la modalità Microonde ≋ e non con le modalità combinate.

– Stoviglie di materiale sintetico adatte per le microonde

Nei negozi specializzati si possono acquistare stoviglie di materiale sintetico adatte per le microonde.

– Stoviglie in polistirolo

Stoviglie di materiale espanso, ad es. polistirolo, si possono usare per riscaldare brevemente le vivande.

– Sacchetti per cottura di materiale sintetico

Gli appositi sacchettini di plastica si possono usare per riscaldare e cuocere le vivande solo se prima si forano in più punti per permettere al vapore interno di uscire per evitare che e il sacchetto non scoppi a causa dell'aumento della pressione interna.
In commercio si possono acquistare speciali sacchetti per il forno a vapore che non occorre forare. Attenersi alle istruzioni della casa produttrice.

– Sacchetti e cartocci per arrosto

Se si utilizzano sacchetti e cartocci per l'arrosto, attenersi alle istruzioni d'uso della casa produttrice.

⚠ Pericolo di incendio!
Non usare ganci di metallo, oppure di materiale sintetico con anima di metallo.

– Stoviglie di melammina

I recipienti di melammina non sono indicati. Trattengono il calore e si riscaldano. Al momento di acquistare i recipienti di cottura, informarsi di che materiale sono fatti.

Recipienti non adatti per le modalità con microonde

⚠ Le stoviglie con impugnature cave o coperchi con pomelli non sono adatti per le microonde. Nello spazio vuoto può formarsi umidità che, a causa della pressione che si genera, può far scoppiare le parti cave (eccezione: le parti cave sono sufficientemente ventilate).
Evitare quindi di usare questi recipienti di cottura.

Metallo

Il metallo riflette le microonde e i cibi non si cuociono o riscaldano.

Usando le modalità combinate con microonde non usare recipienti in metallo, carta stagnola, recipienti e stampi con decorazioni contenenti metallo (ad es. con decorazioni dorate o in blu cobalto).

I residui dei coperchi in alluminio (ad es. di vasetti di panna) possono generare scintille.
Non usare bicchieri in plastica se non è stato tolto completamente il coperchio in alluminio.

Eccezioni

La griglia **in dotazione** può essere usata per funzioni di cottura con modalità combinate e modalità senza microonde. **Non** è adatta per l'uso con la modalità Microonde [≋].
Non appoggiare la griglia direttamente sulla base del vano cottura ma inserirla su un ripiano.

- Tortiere e stampi in metallo si possono usare per le modalità combinate con microonde.
- Pietanze già pronte in contenitori di carta stagnola si possono scongelare e riscaldare se prima si toglie il coperchio.

Se si usano recipienti di stagnola, possono prodursi scricchiolii e scintille. Sistemarli quindi sulla leccarda in vetro invece che sulla griglia.

Il recipiente deve essere almeno a 2 cm dalle pareti del vano cottura. Non deve toccare le pareti!

La pietanza si riscalda solo dall'alto. Se si toglie la pietanza dallo stampo di stagnola e si mette in un contenitore adatto per le microonde, la distribuzione del calore sarà, in generale, più omogenea.

– Carta stagnola a pezzi

Se la carne, ad es. il pollo, è tagliata a porzioni irregolari, si scongelerà, riscalderà e cuocerà omogeneamente se gli ultimi minuti si copriranno le parti piatte con pezzi di carta stagnola.

I pezzetti di stagnola, tuttavia, devono distare almeno 2 cm dalle pareti del vano. Non devono toccare le pareti!

– Spiedini e ganci in metallo

Si possono usare solo se le porzioni di carne sono molto più grosse della parte metallica.

Smalto, colori

Gli smalti e i colori contengono talvolta componenti metalliche. In questo caso le stoviglie non sono adatte.

Legno

Durante la cottura l'umidità nel legno evapora e conseguentemente il legno si fende. I recipienti in legno quindi non sono adatti.

Test recipiente di cottura

Per verificare se un recipiente di vetro, porcellana, terracotta o altro materiale è adatto per le microonde è possibile testarlo.

■ Introdurre la leccarda in vetro sul ripiano 1 dal basso e collocare il recipiente vuoto al centro della leccarda in vetro.

■ Chiudere lo sportello.

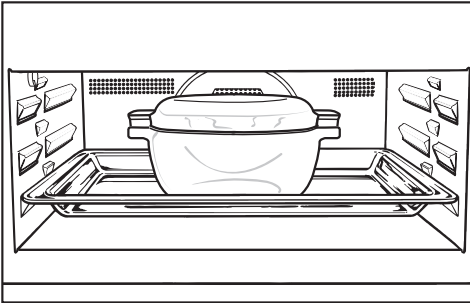
■ Selezionare la modalità Microonde ≋.

■ Impostare la massima potenza di microonde (1000 W) e una durata di cottura di 30 secondi.

■ Confermare con OK e avviare il procedimento.

Se durante il test si generano scricchiolii e scintille, spegnere subito il forno! Le stoviglie in questione non sono adatte per le microonde. Se si hanno dubbi, chiedere al produttore o al fornitore se le stoviglie sono adatte per le microonde.

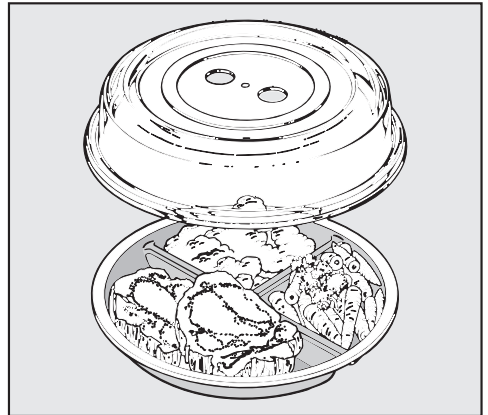
Con questo test non è possibile accertare se le maniglie o i pomelli cavi sono sufficientemente aerati.

Sistemare il recipiente nel vano

- Introdurre la leccarda in vetro sul ripiano 1 dal basso.
- Sistemare sempre il recipiente con gli alimenti al centro della leccarda.

Se si colloca il recipiente direttamente sul fondo del vano cottura, gli alimenti non si riscaldano sufficientemente e omogeneamente in quanto non vengono raggiunti dalle microonde dal basso.

Coperchio

Un coperchio offre i seguenti vantaggi:

- si evita che il vapore si disperda, soprattutto se la cottura è prolungata;
- il tempo per riscaldare gli alimenti si abbrevia;
- le pietanze risultano più succose;
- il vano interno, inoltre, rimane più pulito.

- Con la modalità Microonde [≋] coprire il recipiente con un coperchio in vetro o di materiale sintetico, adatto per le microonde.

I coperchi adatti sono in vendita nei negozi e reparti specializzati.

In alternativa è possibile utilizzare della pellicola trasparente adatta alle microonde (la pellicola convenzionale può deformarsi o sciogliersi mescolandosi col cibo).

⚠ Il materiale del coperchio sopporta temperature di massimo 110°C. Con temperature più alte (ad es. con le modalità Grill o Aria calda più) la plastica può deformarsi e mescolarsi al cibo. Utilizzare il coperchio solo con la modalità Microonde [≋].

Il coperchio non deve comunque chiudere ermeticamente il recipiente. Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto può accadere che il vapore non riesca a fuoriuscire dai lati del coperchio. Il coperchio si riscalda troppo e potrebbe fondersi.

■ Nei seguenti casi **non utilizzare** nessun coperchio:

– per riscaldare pietanze impanate,

– se le pietanze devono risultare croccanti, ad es. toast,

– in una modalità combinata con microonde.

⚠ Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni.
Evitare assolutamente di riscaldare cibi o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi. Aprire i contenitori prima e togliere dal biberon il tappo di chiusura e anche il succhiotto.

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura che non servono per un procedimento di cottura.
- Preriscaldare il vano solo se indicato nella ricetta o nella tabella per la cottura.
- Se possibile non aprire lo sportello durante la funzione di cottura. Se si apre lo sportello mentre è in funzione una funzione di cottura con modalità senza microonde, la resistenza termica del vano si spegne automaticamente. I ventilatori restano attivati. Una funzione di cottura senza microonde continua non appena si chiude lo sportello.
- Di norma scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella per la cottura e controllare la pietanza dopo la durata più breve indicata.
- Cuocere con la modalità Aria calda più [symbol]. È possibile cuocere con temperature più basse di 10–30 °C rispetto ad altre modalità.
- Per molte pietanze da preparare alla griglia è possibile utilizzare la modalità Grill ventilato [symbol]. In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Se per la visualizzazione dell'orologio è stata selezionata l'impostazione di serie orologio – visualizzazione on/off – off, il forno è impostato in modo che consumi poca energia elettrica.
- Con l'impostazione di serie luce forno – "on" per 15 secondi la luce del vano cottura nel corso di una funzione di cottura si spegne automaticamente dopo 15 secondi. È possibile riaccenderla in qualsiasi momento selezionando [symbol].
- Per le funzioni di cottura con spegnimento automatico la resistenza termica del forno si disattiva automaticamente poco prima della fine di cottura. Viene così sfruttato il calore residuo. Il calore residuo del vano basta per terminare la cottura. Nel display appare fase risparmio energia. Il ventilatore di raffreddamento e il ventilatore di aria calda (a seconda del procedimento di cottura) rimangono accese.
- Per risparmiare elettricità, il forno si spegne automaticamente se dopo l'accensione o al termine di una funzione di cottura non si attivano altre funzioni entro un determinato tempo. La durata prima dello spegnimento automatico dipende dalle impostazioni selezionate (modalità di cottura, temperatura, durata di cottura).

Uso semplice

■ Accendere il forno.

■ Sistemare gli alimenti nel vano cottura.

■ Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appaiono modalità di cottura, temperatura proposta e limiti temperatura.

La resistenza termica del vano, l'illuminazione e il ventilatore di raffreddamento si accendono.

■ Eventualmente modificare la temperatura proposta.

La temperatura proposta viene applicata entro alcuni secondi.

■ Confermare con OK.

Appaiono la temperatura impostata e la temperatura effettiva.

L'aumento della temperatura viene visualizzato.Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, la prima volta si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

A cottura ultimata:

■ Togliere gli alimenti dal vano cottura.

■ Spegnere il forno.

Ventilatore di raffreddamento

Terminata la funzione di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso.

Il ventilatore di raffreddamento si spegne automaticamente appena la temperatura del vano di cottura è scesa a una determinata gradazione.

È possibile modificare questa impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni – Ventola raffreddamento prolungato").

Uso ampliato

La pietanza è stata infornata, la modalità è stata selezionata ed è stata anche impostata una temperatura.

■ Selezionare ‣≡.

Vengono visualizzate altre voci del menù, attivabili o modificabili.

- temperatura
- durata di cottura
- fine alle
- start ore (appare solo se è stato impostato durata di cottura oppure fine alle.)

Cambiare modalità cottura

È possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura.

■ Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Nel display appaiono la modalità cambiata e la relativa temperatura proposta.

■ Modificare la temperatura se necessario.

■ Confermare con OK.

Modificare la temperatura

Appena si seleziona una modalità di cottura appare la relativa temperatura proposta con i limiti nei quali è possibile apportare modifiche (v. capitolo "Le diverse modalità di cottura").

- Se la temperatura proposta soddisfa i requisiti della ricetta, confermare con OK.
- Se invece la temperatura proposta è diversa dai dati della ricetta, è possibile modificarla per effettuare la cottura correttamente.

È possibile modificare permanentemente secondo le esigenze individuali le temperatura preimpostate (v. capitolo "Impostazioni – Temperature proposte").

Esempio: sono stati impostati Aria calda più [symbol] e 170 °C ed è possibile seguire la modifica della temperatura.

Si desidera ridurre la temperatura impostata a 155 °C.

- Selezionare ‣≡.

La temperatura impostata è evidenziata su uno sfondo chiaro.

- Confermare con OK.
- Modificare la temperatura.

Il valore della temperatura viene modificato a scatti di 5 °C.

- Confermare con OK.

La temperatura impostata modificata viene salvata.

- Selezionare infine ‣≡ se si vede la temperatura effettiva e si desidera seguire la modifica della temperatura.

La temperatura impostata modificata viene visualizzata.

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido serve per ridurre la fase di riscaldamento. Corpo termico superiore/grill, corpo termico anulare e ventilatore vengono attivati contemporaneamente affinché il forno raggiunga rapidamente la temperatura desiderata.

Nelle modalità Aria calda più e Arrostimento automatico la funzione Riscaldamento rapido è attivata automaticamente se si imposta una temperatura superiore a 100 °C. Il sensore è acceso.

Pizza e impasti delicati (ad es. pan di Spagna, pasticcini) si dorano troppo velocemente dall'alto con la funzione Riscaldamento rapido. Quando si preparano queste pietanze disattivare la funzione Riscaldamento rapido.

Selezionando il sensore è possibile disattivare o attivare la funzione Riscaldamento rapido durante la fase di riscaldamento.

- Se si vuole disattivare la funzione Riscaldamento rapido, selezionare il sensore acceso .

La funzione Riscaldamento rapido è disattivata. Nel display appare riscaldare e l'illuminazione dei tasti si spegne.

- Se si vuole attivare la funzione Riscaldamento rapido, selezionare il sensore non acceso .

La funzione Riscaldamento rapido è attivata. Nel display appare riscald. rapido e il sensore è acceso.

Preriscaldare il forno

Il preriscaldamento del vano cottura è necessario solo per la preparazione di poche ricette.

Gli alimenti si possono per lo più mettere nel forno freddo per sfruttare così il calore durante la fase di riscaldamento.

Riscaldare il forno con la modalità Aria calda più [fan symbol] per le seguenti preparazioni:

- impasti di pane scuri,
- roastbeef e filetto.

■ Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.

■ Durante la fase di preriscaldamento si consiglia di disattivare la funzione Riscaldamento rapido per la preparazione di pizze e impasti delicati come pan di Spagna o pasticcini.

■ Attendere la fase di riscaldamento.

Raggiunta la temperatura impostata si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni").

■ Sistemare gli alimenti nel vano cottura.

Impostare durate di cottura

La pietanza è stata infornata, la modalità è stata selezionata ed è stata anche impostata una temperatura.

Con l'immissione di durata di cottura, fine alle o start ore è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente le funzioni di cottura.

- durata di cottura

  Impostare il tempo necessario per la cottura. Terminato il tempo impostato, la resistenza termica si spegne automaticamente. La durata di cottura massima impostabile è di 12:00 ore.

- fine alle

  Stabilire il momento in cui il programma deve terminare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si spegne automaticamente.

- start ore

  Questa funzione appare nel menù solo se sono stati impostati durata di cottura o fine alle. Con start ore si stabilisce il momento in cui una funzione di cottura deve iniziare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si accende automaticamente.

Terminare automaticamente la funzione di cottura

sono le 11:45. Gli alimenti devono cuocere per 30 minuti ed essere pronti per le 12:15.

È possibile selezionare durata di cottura e impostare 0:30 o selezionare fine alle e impostare le 12:15.

Trascorso il tempo, oppure all'ora impostata per la fine di cottura, la funzione di cottura si spegne.

Impostare la "Durata cottura"

- Selezionare ‣≡.
- Sfogliare l'elenco fino a quando durata di cottura è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.
- Impostare il tempo che occorre per cuocere la pietanza.
- Confermare con OK.

Impostare "Fine alle"

- Selezionare ‣≡.
- Sfogliare l'elenco fino a quando fine alle è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.
- Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve finire.
- Confermare con OK.

Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura

Si consiglia di avviare e terminare automaticamente la cottura solo per arrostire. Per pane e dolci non differire l'avvio troppo a lungo. La pasta si prosciugherebbe e il lievito perderebbe in parte la sua efficacia.

Per avviare o terminare automaticamente la funzione di cottura è possibile impostare i dati orari operando con le voci:

- durata di cottura e fine alle
- durata di cottura e start ore
- fine alle e start ore

Esempio: sono le 11:30. Gli alimenti devono cuocere per 30 minuti ed essere pronti per le 12:30.

- Selezionare durata di cottura e impostare "00:30" ore.
- Selezionare fine alle e impostare "12:30".

start ore viene calcolato automaticamente. Nel display appare start ore assieme all'orario calcolato.

A questo punto la funzione di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di una funzione di cottura che inizia e finisce automaticamente

Fino al momento dell'avvio appaiono la modalità, la temperatura selezionata, start ore e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio è possibile seguire la fase di riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Appena la temperatura selezionata viene raggiunta, si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Al termine della fase di riscaldamento appare il tempo di cottura rimanente (durata residua).

Nel display viene visualizzato lo svolgimento della durata. L'ultimo minuto scorre in secondi.

Al termine della funzione di cottura si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

La resistenza termica del vano e l'illuminazione si spengono. Appare procedimento finito e salva è evidenziato su uno sfondo chiaro.

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali").

Durante la fase di raffreddamento il ventilatore di raffreddamento rimane acceso.

Modificare le durate di cottura impostate

■ Selezionare ‣≡.

Appaiono tutte le voci del menù che possono essere modificate.

■ Sfogliare l'elenco fino a quando l'ora desiderata viene evidenziata su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

modificare è evidenziato su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

■ Modificare la durata impostata.

■ Confermare con OK.

In caso di interruzione dell'elettricità vengono cancellate tutte le impostazioni.

Interrompere il procedimento di cottura

■ Ruotare il selettore delle modalità su •.

La resistenza termica del vano e l'illuminazione si spengono. Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

Uso semplice

- Accendere il forno.
- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare la modalità Microonde ≋.

Appaiono la modalità di cottura, la potenza proposta e il campo della durata di cottura.

La luce del vano si accende.

- Eventualmente modificare la potenza proposta.
- Confermare con OK.
- Impostare la durata di cottura.

La durata massima impostabile dipende dalla potenza microonde selezionata.

- Confermare con OK.

Appaiono la potenza microonde e la durata di cottura. start è evidenziato su uno sfondo chiaro.

- Confermare con OK.

La funzione di cottura si avvia. Il magnetron e il ventilatore di raffreddamento si attivano.

Appare la durata residua. È possibile interrompere la funzione con OK.

Trascorsa la durata di cottura

- nel display appare procedimento finito;
- il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione;
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Se la pietanza non risultasse cotta come si desidera, è possibile prolungare la durata di cottura reimpostandola. È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali").

- Togliere gli alimenti dal vano cottura.
- Ruotare il selettore delle modalità su •.
- Spegnere il forno.

Ventilatore di raffreddamento

Terminata la funzione di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso.

Il ventilatore di raffreddamento si disattiva in base al tempo.

Uso ampliato

La pietanza è stata infornata e sono state selezionate una potenza microonde e una durata di cottura.

■ Selezionare ‣≡.

Vengono visualizzate altre voci del menù, attivabili o modificabili.

– potenza

– durata di cottura

– fine alle

– start ore

– cambiare modalità cott. (è possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura)

Modificare la potenza microonde

Di serie con la modalità Microonde ≋ è impostata una potenza proposta di 1000 W.

■ Se la potenza proposta soddisfa i requisiti della ricetta, confermare con OK.

■ Se invece la potenza proposta è diversa dai dati della ricetta, è possibile modificarla per effettuare la cottura correttamente.

È possibile modificare le potenze proposte in modo permanente secondo le esigenze individuali (v. capitolo "Impostazioni – Potenze proposte").

■ Selezionare ‣≡.

■ Modificare la potenza microonde

■ Confermare con OK.

La potenza microonde modificata viene salvata.

■ Selezionare ‣≡.

Appaiono la potenza microonde e la durata di cottura.

Modificare la durata di cottura

■ Selezionare ‣≡.

■ Sfogliare l'elenco fino a quando durata di cottura è evidenziato su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

■ Modificare la durata di cottura.

■ Confermare con OK.

■ Selezionare ‣≡.

Appaiono la potenza microonde e la durata di cottura. start è evidenziato su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

La funzione di cottura si riavvia con la durata modificata.

Cambiare modalità cottura

È possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura (v. capitolo "Uso: modalità senza microonde – Cambiare modalità cottura").

Impostare altre durate di cottura

La pietanza è stata infornata e sono state selezionate una potenza microonde e una durata di cottura.

Con l'immissione di fine alle o start ore è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente le funzioni di cottura.

- fine alle

  Stabilire il momento in cui il programma deve terminare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si spegne automaticamente.

- start ore

  Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve iniziare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si accende automaticamente.

Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura

Per avviare o terminare automaticamente la funzione di cottura è possibile impostare i dati orari operando con le voci:

- durata di cottura e fine alle
- durata di cottura e start ore

Esempio: sono le 11:45. Gli alimenti devono cuocere per 5 minuti ed essere pronti per le 12:30.

- ■ Impostare la potenza di microonde e una durata di cottura di 5:00 secondi.
- ■ Selezionare ‣≡.
- ■ Sfogliare l'elenco fino a quando fine alle è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- ■ Confermare con OK.
- ■ Impostare le 12:30.
- ■ Confermare con OK.
- ■ Selezionare ‣≡.

start ore viene calcolato automaticamente. Nel display appare start ore 12:25.

start è evidenziato su uno sfondo chiaro.

- ■ Confermare con OK.

In questo orario la funzione di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di una funzione di cottura che inizia e finisce automaticamente

Fino al momento dell'avvio appaiono la modalità di cottura, la potenza microonde selezionata, la durata di cottura, start ore e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio appare la durata di cottura rimanente (durata residua).

Nel display viene visualizzato lo svolgimento della durata.

Al termine della funzione di cottura si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Il magnetron e l'illuminazione del vano cottura si spengono. Appare procedimento finito.

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali").

Modificare le durate di cottura impostate

■ Selezionare ‣≡.

Appaiono tutte le voci del menù che possono essere modificate.

■ Sfogliare l'elenco fino a quando l'ora desiderata viene evidenziata su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

> Se si vogliono modificare le durate fine alle o start ore, confermare modificare con OK.

■ Modificare la durata desiderata.

■ Confermare con OK.

■ Selezionare ‣≡ e quindi confermare con OK quando il procedimento di cottura è già avviato.

> In caso di interruzione dell'elettricità vengono cancellate tutte le impostazioni.

Cancellare la fine durata cottura

- Selezionare ‣≡.
- Sfogliare l'elenco fino a quando l'ora desiderata viene evidenziata su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco fino a quando cancellare è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

La fine della durata di cottura viene cancellata.

- Selezionare ‣≡.

Appaiono la potenza microonde e la durata di cottura. start è evidenziato su uno sfondo chiaro.

- Confermare con OK.

La funzione di cottura si avvia con la durata impostata.

Interrompere il procedimento di cottura

- Ruotare il selettore delle modalità su •.

Le durate impostate vengono cancellate.

Nelle modalità di cottura combinate, la modalità Microonde viene combinata con un'ulteriore modalità di cottura (ad es. Aria calda più, Arrostimento automatico). La durata di cottura si abbrevia.

Uso semplice

- Accendere il forno.
- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appaiono la modalità, la potenza proposta e i limiti per la potenza.

La luce del vano si accende.

Nelle modalità di cottura combinate la potenza massima impostabile delle microonde è di 300 W.

- Eventualmente modificare la potenza proposta.
- Confermare con OK.

Appaiono la temperatura proposta e i limiti temperatura.

La temperatura proposta con i limiti possibili per la relativa modalità di cottura è indicata nel capitolo "Le diverse modalità di cottura".

- Eventualmente modificare la temperatura proposta.

La temperatura proposta viene applicata entro alcuni secondi.

- Confermare con OK.
- Impostare la durata di cottura.

È possibile impostare una durata di cottura di massimo 2:00 ore.

- Confermare con OK.

Appaiono la potenza microonde, la temperatura e la durata di cottura. start è evidenziato su uno sfondo chiaro.

- Confermare con OK.

La funzione di cottura si avvia. La resistenza termica del vano e il ventilatore di raffreddamento si attivano.

Appaiono la potenza microonde, la temperatura impostata e la temperatura attuale. L'aumento della temperatura viene visualizzato. Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, la prima volta si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Appare il tempo residuo.

Le microonde vengono attivate al più presto al raggiungimento della temperatura impostata.

Trascorsa la durata di cottura

- nel display appare procedimento finito;
- la resistenza termica si spegne automaticamente;
- il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione;
- si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Se la pietanza non risultasse cotta come si desidera, è possibile prolungare la durata di cottura reimpostandola. È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali").

- ■ Togliere gli alimenti dal vano cottura.
- ■ Ruotare il selettore delle modalità su •.
- ■ Spegnere il forno.

Ventilatore di raffreddamento

Terminata la funzione di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso.

Il ventilatore di raffreddamento si spegne automaticamente appena la temperatura del vano di cottura è scesa a una determinata gradazione.

È possibile modificare questa impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni – Ventola raffreddamento prolungato").

Uso ampliato

La pietanza è stata infornata e sono state selezionate una temperatura, una potenza microonde e una durata di cottura.

■ Selezionare ‣≡.

Vengono visualizzate altre voci del menù, attivabili o modificabili.

- temperatura
- potenza
- durata di cottura
- fine alle
- start ore
- durata cottura microonde (è possibile ridurre la durata dell'aggiunta della modalità microonde)
- cambiare modalità cott. (è possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura)

Modificare la temperatura

■ Selezionare ‣≡.

La temperatura impostata è evidenziata su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

■ Modificare la temperatura.

Il valore della temperatura viene modificato a scatti di 5 °C.

■ Confermare con OK.

La temperatura impostata modificata viene salvata.

■ Selezionare ‣≡.

La temperatura impostata modificata viene visualizzata nel display.

Modificare la potenza microonde

■ Selezionare ‣≡.

■ Sfogliare l'elenco fino a quando la potenza microonde è evidenziata su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

■ Modificare la potenza microonde

■ Confermare con OK.

La potenza microonde modificata viene salvata.

■ Selezionare ‣≡.

La potenza microonde modificata appare nel display.

Riscaldamento rapido

Nelle modalità MO + aria calda più e MO + arrostimento automatico la funzione Riscaldamento rapido è attivata automaticamente se si imposta una temperatura superiore a 100 °C (v. capitolo "Uso: modalità senza microonde – Riscaldamento rapido").

Cambiare modalità cottura

È possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura (v. capitolo "Uso: modalità senza microonde – Cambiare modalità cottura").

Impostare altre durate di cottura

È possibile accendere e spegnere una funzione di cottura automaticamente (v. capitolo "Uso: modalità Microonde – Impostare altre durate di cottura").

Impostare la durata di cottura con microonde

Con le modalità combinate le microonde vengono attivate durante tutta la durata di cottura che è stat impostat. Questo è utile ad es. per cuocere pane e dolci affinché l'impasto lieviti meglio.

Selezionando durata cottura microonde è possibile ridurre la durata dell'aggiunta della modalità microonde.

- Selezionare ‣≡.
- Sfogliare l'elenco fino a quando durata cottura microonde è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.
- Impostare la durata per la quale devono essere aggiunte le microonde.
- Confermare con OK.
- Selezionare ‣≡.

Il forno è dotato di numerosi programmi automatici per preparare comodamente e alla perfezione le più svariate pietanze. Basta selezionare il programma adatto all'alimento che si sta cucinando e seguire poi le indicazioni nel display.

Elenco delle categorie di pietanze

I programmi automatici si visualizzano attraverso Auto.

- torte
- pasticcini
- pane
- miscele di farina per pane
- panini
- carne
- selvaggina
- pollame
- pesce
- cottura con microonde

Uso programmi automatici

- Selezionare Auto.

Appare l'elenco delle categorie di pietanze.

- Sfogliare l'elenco fino a quando la categoria desiderata viene evidenziata su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

Appaiono i programmi automatici disponibili.

- Sfogliare l'elenco fino a quando il programma automatico desiderato viene evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

Le singole operazioni da effettuare fino all'attivazione del programma automatico vengono visualizzate in modo chiaro nel display.

A seconda del programma vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

- recipiente di cottura,
- ripiano,
- durata cottura.

- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Consiglio: le ricette si trovano nel ricettario "Cuocere al forno – arrostire – cuocere nel forno con microonde".

Consigli per l'uso

- Per impratichirsi coi programmi automatici si dovrebbe orientarsi secondo il ricettario in dotazione. Coi programmi delle ricette proposte e con un po' di pratica si potranno preparare pietanze simili, con dosi diverse.
- Lasciare sempre raffreddare il vano a temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.
- Per alcuni programmi è necessario aggiungere liquido durante la cottura. Nel display viene visualizzata la rispettiva indicazione (ad es. aggiungere liquido alle...).
- Per alcuni programmi si dovrà aspettare che il forno si riscaldi, prima di infornare la pietanza. Nel display verrà visualizzata la rispettiva indicazione, corredata di dati orari.
- L'indicazione relativa alla durata di un programma automatico è approssimativa. A seconda dello svolgimento della cottura, possono aumentare o diminuire. La durata di cottura, soprattutto della carne, dipende dalla temperatura della pietanza.

È possibile creare e salvare fino a 20 programmi personalizzati.

- È possibile combinare fino a dieci fasi di cottura per descrivere con precisione lo svolgimento delle ricette preferite oppure di quelle utilizzate più frequentemente. Per ogni fase di cottura selezionare impostazioni come la modalità, la temperatura e la durata di cottura.
- È possibile stabilire il ripiano/i ripiani per le pietanze.
- Si può immettere il nome del programma relativo alla ricetta.

Rivisualizzandolo e riavviandolo, il programma si avvia automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi individuali.

- Dopo il procedimento, salvare un programma automatico come programma individuale.
- Dopo il procedimento, salvare un procedimento di cottura con durata di cottura impostata.

Infine immettere un nome per il programma.

Creare programmi individuali

■ Selezionare [👤].

Se non è mai stato creato un programma individuale, appare creare programma.

■ Confermare con OK.

Se sono già stati creati programmi individuali, appaiono i nomi dei programmi e sotto elaborare programma.

■ Sfogliare l'elenco fino a quando elaborare programma è evidenziato su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

creare programma è evidenziato su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

Adesso è possibile stabilire le impostazioni per la 1° fase di cottura. Seguire le indicazioni nel display.

■ Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.

Consiglio: A seconda della modalità selezionata, con altre possibilità d'impostazione è possibile accendere la funzione Riscaldamento rapido.

Tutte le impostazioni per la 1° fase di cottura sono stabilite.

È possibile aggiungere altre fasi di cottura, ad es. se dopo la prima modalità se ne deve utilizzare un'altra.

- Se sono necessarie ulteriori fasi di cottura, selezionare aggiungere altra fase di cottura e procedere come per la 1° fase di cottura.
- Non appena sono state stabilite tutte le fasi di cottura necessarie, selezionare terminare il programma.

Infine stabilire il ripiano/i ripiani per la pietanza:

- selezionare e confermare il/i ripiano/i desiderato/i.

Nel display appare un riepilogo delle impostazioni.

- Controllare le impostazioni e confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco fino a quando salva è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

Infine immettere un nome per il programma. Oltre all'alfabeto si trovano i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
␣	spazio
ABC	alfabeto in lettere maiuscole
abc	alfabeto in lettere minuscole
123	cifre da 0 a 9 e trattino -
✓	confermare il nome del programma

- Sfogliare l'elenco fino a quando il carattere desiderato viene evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

Il carattere selezionato appare nella riga superiore.

Con ⮌ è possibile cancellare i caratteri uno dopo l'altro.

Sono disponibili al massimo 10 caratteri.

- Selezionare poi gli altri caratteri.
- Dopo aver immesso il nome del programma, sfogliare l'elenco fino a quando ✓ è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Confermare con OK.

Avviare i programmi individuali

■ Sistemare gli alimenti nel vano cottura.

■ Selezionare [i].

Nel display appaiono i nomi dei programmi e sotto elaborare programma.

■ Sfogliare l'elenco fino a quando il programma desiderato viene evidenziato su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

Nel display appare un elenco:

– avviare subito

  Il programma si avvia subito. La resistenza termica del vano si accende subito.

– start ore

  Stabilire il momento in cui il programma deve avviarsi. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si accende automaticamente.

– fine alle

  Stabilire il momento in cui il programma deve terminare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si spegne automaticamente.

– modificare le fasi di cottura

  Questa voce del menù è descritta al capitolo "Modificare i programmi individuali".

■ Sfogliare l'elenco fino a quando la voce del menù desiderata viene evidenziata su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con OK.

■ Confermare l'indicazione relativa al ripiano in cui introdurre la pietanza con OK.

Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

Modificare i programmi individuali

Modificare le fasi di cottura

Le fasi di cottura dei programmi automatici salvati con un nome personalizzato non possono essere modificati.

- Selezionare [👤].

Nel display appaiono i nomi dei programmi e sotto elaborare programma.

- Sfogliare l'elenco fino a quando il programma desiderato viene evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco fino a quando modificare le fasi di cottura è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

La 1° fase di cottura è evidenziata su uno sfondo chiaro. È possibile modificare le impostazioni stabilite per una fase di cottura oppure aggiungere altre fasi di cottura.

- Sfogliare l'elenco fino a quando la fase di cottura desiderata oppure aggiungere altra fase di cottura viene evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.
- Modificare il programma in base alle proprie esigenze (v. capitolo "Creare programmi individuali").
- Confermare con OK.
- Controllare le impostazioni e confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco fino a quando salva è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

Le fasi di cottura modificate nel programma vengono salvate.

- Modificare il nome se necessario (v. capitolo "Creare programmi individuali").

Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Confermare con OK.

Cambiare il nome

- Selezionare [icon].

Nel display appaiono i nomi dei programmi e sotto elaborare programma.

- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco fino a quando cambiare il programma è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco fino a quando il programma desiderato viene evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco fino a quando cambiare il nome è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.
- Modificare il nome (v. capitolo "Programmi individuali").
- Dopo aver immesso il nuovo nome, sfogliare l'elenco fino a quando ✓ è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Confermare con OK.

Il nome modificato del programma viene salvato.

Cancellare programmi individuali

- Selezionare [icon].

Nel display appaiono i nomi dei programmi e sotto elaborare programma.

- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco fino a quando cancellare il programma è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.
- Sfogliare l'elenco fino a quando il programma desiderato viene evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

Nel display appare cancell?.

- Sfogliare l'elenco fino a quando sì è evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

Il programma viene cancellato.

È possibile inoltre cancellare contemporaneamente tutti i programmi individuali (v. capitolo "Impostazioni – Impostazioni di serie – Programmi individuali").

Premendo il tasto Quick-MO ◈, il forno a microonde si avvia con una determinata potenza microonde e durata di cottura, ad es. per riscaldare dei liquidi.

Sono preimpostate la potenza microonde massima di 1000 W e una durata di cottura di 1 minuto.

Consiglio: è possibile modificare la potenza delle microonde e la durata di cottura. La durata di cottura massima impostabile dipende dalla potenza microonde selezionata (v. capitolo "Impostazioni – Quick-MO").

Questa funzione può essere utilizzata se non è in corso nessun'altra funzione di cottura e se il selettore delle modalità è in posizione •.

- ■ Sfiorare ◈ finché si avvia la funzione di cottura.
  Sfiorando più volte il sensore è possibile aumentare la durata di cottura a scatti.

Nel display viene visualizzato il tempo residuo che scorre.

Il procedimento di cottura può essere sospeso in qualsiasi momento con OK e interrotto con il tasto On/Off ⓘ.

Trascorsa la funzione di cottura

– nel display appare procedimento finito;

– si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Con il tasto Popcorn, il forno a microonde si avvia con una determinata potenza microonde e durata di cottura.

È preimpostata a una potenza microonde di 850 W e una durata di cottura di 3 minuti. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per preparare i popcorn al microonde.

Consiglio: è possibile modificare la durata di cottura e impostare massimo 4 minuti (v. capitolo "Impostazioni – Popcorn"). La potenza microonde non può essere modificata.

Questa funzione può essere utilizzata se non è in corso nessun'altra funzione di cottura e se il selettore delle modalità è in posizione •.

- Premere finché la funzione di cottura si attiva.

Nel display viene visualizzato il tempo residuo che scorre.

Il procedimento di cottura può essere sospeso in qualsiasi momento con OK e interrotto con il tasto On/Off ①.

Non lasciare il forno incustodito nel corso della funzione di cottura e attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Trascorsa la funzione di cottura

– nel display appare procedimento finito;

– si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Una cottura ponderata giova alla salute.
A cottura ultimata, torte, pizze, patatine fritte dovrebbero risultare color giallo oro e non marrone scuro.

Modalità di cottura

Aria calda più

La funzione è indicata per cuocere biscotti, paste soffici, bignè, pasta sfoglia e strudel.

MO + aria calda più

La funzione combinata è indicata per paste con tempi di cottura prolungati, ad es. pasta lievitata, pasta con ricotta e olio, paste soffici, pasta frolla.

La durata di cottura si abbrevia.

Durante tutto il tempo di cottura attivare una potenza delle microonde di 150 W al massimo.

Tortiere e stampi

La scelta dello stampo dipende dalla modalità e dalla preparazione.

– Aria calda più :
  sono indicati tutti gli stampi e le tortiere termoresistenti. Si possono usare pure tortiere chiare e sottili, anche se meno indicate.

– MO + aria calda più :
  utilizzare solo stampi adatti per le microonde, resistenti alle alte temperature (v. capitolo "Recipienti adatti per le microonde"), come ad es. stampo in vetro o ceramica resistente alle alte temperature, poiché le microonde penetrano questi materiali.
  Gli stampi in metallo riflettono invece le microonde che poi raggiungono le torte solo dall'alto. Considerare un prolungamento del tempo ed è possibile inoltre che si generino scintille. Sistemare quindi lo stampo sulla leccarda in vetro in modo che lo stampo non tocchi le pareti del forno. Se comunque dovessero generarsi scintille, è meglio non usare lo stampo con funzioni che prevedono l'uso delle microonde.

Carta da forno

Se si preparano patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili, sistemarvi sotto un foglio di carta da forno.

Tabelle per cuocere al forno

Nelle tabelle i dati per la modalità consigliata sono stampati in grassetto.

Se non indicato esplicitamente, i dati orari valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano viene preriscaldato, la durata di cottura si abbrevia di 10 minuti circa.

Temperatura

In generale selezionare la temperatura media.

Se le temperature sono più alte di quelle indicate, si riduce il tempo di cottura ma la doratura può risultare non uniforme e talvolta la pietanza non si cuoce.

Durata cottura

Trascorso il tempo di cottura più breve, controllare se il dolce è cotto a puntino. Per verificare la cottura, infilare nel dolce un ferro da calza o uno stecchino di legno. Se non vi rimane attaccata pasta, il dolce è cotto.

Ripiano

- **Aria calda più**
  Torte con tortiera: ripiano 1 dal basso
  Torte basse e biscotti: ripiano 2 dal basso
  Cuocere contemporaneamente su due ripiani (a seconda dell'altezza del dolce):
  ripiano 1+3 dal basso oppure ripiano 2+3 dal basso
- **MO + aria calda più**
  Collocare la leccarda in vetro sul ripiano 1 dal basso e sistemarvi la tortiera o lo stampo.

Consigli

- Impostare una durata di cottura. Per cuocere pane e dolci non differire l'avvio troppo a lungo. La pasta si prosciugherebbe e il lievito perderebbe in parte la sua efficacia.
- Disporre le torte in stampi per cake oppure in stampi allungati in posizione obliqua nel vano cottura per favorire la distribuzione del calore e ottenere risultati di cottura uniformi.

Pasta soffice

Torte/pasticcini		[°C]	[W]		[min]
cake		140–160	–	1	60–80
tortiera apribile		**150–170**	–	**1**	**65–80**
		160	80	1	60–70
muffins		150–170	–	2	25–35
small cake (1 leccarda in vetro) [*]		150 [2]	–	2	30–36
small cake (2 leccarde in vetro) [*]		150 [2]	–	2+3	44–50 [3]
torta marmorizzata (stampo)		150–170	–	1	60–70
torta di frutta con meringa/composto (leccarda in vetro)		150–170	–	2	35–45
torta di frutta (leccarda in vetro)		150–170	–	2	35–45
torta di frutta (stampo)		**150–170**	–	**1**	**55–65**
		160	80	1	45–60
fondo per torta		150–170	–	1	30–35
pasticcini/biscotti		150–170	–	1	15–30

Pasta frolla

Torte/pasticcini		[°C]		[min]
fondo per torta		150–170	1	30–38
torta con granella (leccarda in vetro)		150–170	2	40–50
pasticcini/biscotti		150–170	2	20–30
frollini (1 leccarda in vetro) [*]		140	1	42–49
frollini (2 leccarde in vetro) [*]		140	2+3	42–49 [3]
torta alla ricotta		150–170	1	75–85
torta di mele (apple pie) (stampo Ø 20 cm) [*]		160 [2]	2	110–120
torta di mele, coperta		150–170	1	65–75
torta di albicocche con composto (stampo)		150–170	1	60–70

Aria calda più / MO + aria calda più

Temperatura / Potenza delle microonde nelle modalità combinate / Ripiano (dal basso) / Durata cottura

[*] Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350.

[1] Preriscaldare il vano cottura.

[2] Non preriscaldare il forno con il Riscaldamento rapido.

[3] Togliere le leccarde in vetro dal forno anche prima del tempo se le pietanze sono cotte prima della durata di cottura indicata.

Pan di Spagna

Torte/pasticcini		[°C]		[min]
pan di Spagna (da 4 a 6 uova)		150–170	1	30–50
fondo per torta (2 uova)		150–170	1	25–30
torta margherita *)		170 1)	2	32–37
rotolo		150–170	2	20–25

Pasta lievitata/pasta con olio e ricotta

Torte/pasticcini		[°C]	≋ [W]		[min]
torta con granella (leccarda in vetro)		150–170	–	2	35–45
torta di frutta (leccarda in vetro)		150–170	–	2	40–50
	≋	**170**	**150**	**2**	**35–45**
gugelhopf		140–160	–	1	55–65
dolce natalizio		150–170	–	1	55–75
pane bianco		160–180	–	1	40–50
pane nero		150–170	–	1	110–130
pizza (leccarda in vetro)		170–190	–	2	40–50
	≋	180	80	2	30–40
torta di cipolle (leccarda in vetro)		150–170	–	2	35–40
fagottini di mele		150–170	–	2	25–35

Pasta da choux, pasta sfoglia, meringa e prodotti surgelati

Torte/pasticcini		[°C]		[min]
bignè		160–180	2	30–40
pasta sfoglia		170–190	2	25–35
amaretti		120–140	2	35–45
pizza surgelata (griglia)		200	2	12–16

Aria calda più / ≋ MO + aria calda più

Temperatura / ≋ Potenza delle microonde nelle modalità combinate / Ripiano (dal basso) / Durata cottura

*) Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350.

1) Preriscaldare il vano cottura.

Modalità di cottura

Aria calda più , arrostimento automatico

Per arrostire pietanze di carne, pesce e pollame con crosta marrone, come pure per arrostire roastbeef e filetto.

MO + aria calda più ,
MO + arrostimento automatico

La durata per arrostire si abbrevia.

Durante tutta la durata per arrostire, lasciare attive le seguenti potenze delle microonde:

– carne e pesce: massimo 300 W,

– pollame: 150 W.

Queste modalità **non** sono adatte per arrostire carne delicata come roastbeef e filetto. La carne risulterebbe già cotta all'interno prima di rosolarsi in superficie.

Recipienti

Scegliere il recipiente di cottura adatto alla funzione di cottura selezionata.

– Aria calda più / Arrostimento automatico :
casseruole, stufaiole, pirofile, recipienti in coccio.

I manici dei recipienti devono essere termoresistenti.

– MO + aria calda più /
MO + arrostimento automatico :
utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde, resistenti alle alte temperature senza coperchio metallico (v. capitolo "Recipienti adatti per le microonde").

Arrostire nella casseruola coperta

Si consiglia di arrostire in recipienti coperti, ad es. nella casseruola. La carne rimane succosa all'interno. Il forno non si sporca eccessivamente come se si arrostisce sulla griglia. Rimane abbastanza grasso di cottura per preparare una salsina.

- Insaporire la carne e metterla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio. Per arrosti magri di grandi dimensioni (2–3 kg) e pollame grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.
- Se si usano gli speciali sacchetti per arrosto, attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Arrostire sulla griglia

La carne magra si può spennellare con olio o coprirla con fettine di pancetta o lardellarla.

Non aggiungere troppo liquido durante la cottura. La carne non risulterebbe dorata a puntino.

Consigli

- Doratura: l'arrosto assume una bella doratura superficiale verso la fine della cottura. A metà cottura circa si consiglia di togliere il coperchio per far dorare meglio l'arrosto.
- Tempo di riposo: a cottura ultimata, togliere l'arrosto dal forno, avvolgerlo in carta stagnola e lasciarlo riposare per 10 minuti circa. Al momento di tagliarlo, la carne non perderà troppo succo.
- Pollame arrosto: la pelle del pollame risulterà croccante se, 10 minuti prima del termine di cottura, si spennellerà con acqua leggermente salata.

Tabelle per arrostire

Se non indicato diversamente, i tempi di cottura valgono per il forno non preriscaldato.

Attenersi ai limiti della temperatura, alle potenze, ai ripiani e ai tempi indicati. Vengono presi in considerazione diversi recipienti di cottura, pezzi di carne e abitudini di cottura.

Temperatura

In generale selezionare la temperatura media.
Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.

Per pezzi di carne del peso superiore a 3 kg selezionare una temperatura inferiore di circa 10 °C a quella riportata nella tabella per arrostire.
La durata di cottura si prolunga ma, in cambio, la carne si cuoce omogeneamente e la crosta non diventa troppo spessa.

Se si arrostisce sulla griglia, selezionare una temperatura di ca. 20 °C più bassa di quella occorrente per arrostire in recipienti coperti.

Preriscaldare

Preriscaldare il forno solo per roastbeef e filetto; in generale non è necessario preriscaldare il forno.

Durata di cottura

Per calcolare la durata di cottura, in base al tipo di carne, moltiplicare l'altezza dell'arrosto [cm] per il tempo calcolato per un cm dell'altezza [min./cm]:

– manzo/selvaggina: 15–18 min./cm

– maiale/vitello/agnello: 12–15 min./cm

– roastbeef/filetto 8–10 min./cm

Per la carne congelata il tempo di cottura si prolungherà di circa 20 minuti per kg. Se il taglio di carne non supera il peso di 1,5 kg si potrà arrostirlo senza scongelarlo.

In generale, controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Ripiano 3 1

– Aria calda più / Arrostimento automatico :
griglia con pietanza da arrostire al livello 1 dal basso

– MO + aria calda più /
MO + arrostimento automatico :
griglia o leccarda in vetro con pietanza da arrostire al livello 1 dal basso

Carne di manzo, selvaggina e pollame

Carne		🌡 [1] [2] [°C]	≋ [W]	⏲ [min]
arrosto di manzo, ca. 1 kg	⊛/⊡	170–190	–	100–120
filetto di manzo/roastbeef, ca. 1 kg [3]	⊛/⊡	190–210 [4]	–	40–60
arrosto di selvaggina (coscia), ca. 1 kg	⊛/⊡	180–200	–	100–120
arrosto di selvaggina (sella), ca. 1 kg	⊛/⊡	180–200	–	70–100
pollame, ca. 1 kg	⊛/⊡	170–190	–	55–65
	≋⊛/≋⊡	180	150	45–55
pollame, ca. 4 kg	⊛/⊡	170–190	–	200–220
	≋⊛/≋⊡	160	150	120–150

⊛ Aria calda più / ⊡ Arrostimento automatico / MO + aria calda più / MO + arrostimento automatico

🌡 Temperatura / ≋ Potenza delle microonde nelle modalità combinate / ⏲ Durata di cottura

[1] Arrostire nel recipiente di cottura coperto. Se si arrostisce sulla griglia o sulla leccarda in vetro, selezionare una temperatura di ca. 20 °C più bassa di quella occorrente per arrostire in recipienti coperti.

[2] Non impostare una temperatura più alta di quella indicata. La carne diventa scura ma non si cuoce.

[3] Non coprire la pietanza.

[4] Preriscaldare il vano cottura senza il Riscaldamento rapido.

Carne di maiale, di vitello, di agnello e pesce

Carne/pesce		[1] [2] [°C]	[W]	[min]
arrosto di maiale (noce, spalla, coppa), ca. 1 kg) [3]	/	170–190	–	110–130
	/	180	150	90–100
costolette, ca. 1 kg	/	170–190	–	70–80
	/	180	150	60–70
polpettone, ca. 1 kg	/	160–180 [4]	–	65–75
	/	180 [4]	300	35–45
arrosto di vitello, ca. 1 kg	/	170–190	–	80–100
	/	180	150	70–80
cosciotto d'agnello, ca. 2 kg	/	170–190	–	110–130
	/	180	150	90–110
sella di agnello ca. 2 kg [3]	/	170–190	–	60–80
pesce intero, ca. 1,5 kg	/	160–180	–	45–55
	/	170	150	35–45

Aria calda più / Arrostimento automatico / MO + aria calda più / MO + arrostimento automatico

Temperatura / Potenza delle microonde nelle modalità combinate / Durata di cottura

[1] Arrostire nel recipiente di cottura coperto. Se si arrostisce sulla griglia o sulla leccarda in vetro, selezionare una temperatura di ca. 20 °C più bassa di quella occorrente per arrostire in recipienti coperti.

[2] Non impostare una temperatura più alta di quella indicata. La carne diventa scura ma non si cuoce.

[3] Non coprire la pietanza.

[4] Preriscaldare il vano cottura senza il Riscaldamento rapido.

⚠ Pericolo di scottarsi!
Se si usa il grill con lo sportello aperto, le fumane calde che si sviluppano non vengono convogliate nel ventilatore di raffreddamento. I dispositivi di comando si riscaldano molto.
Se si usa il grill, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Modalità di cottura

Grill

Per cuocere al grill carni piatte e per gratinare sformati.

Il corpo termico superiore/grill diventa incandescente per generare i raggi infrarossi necessari.

Grill ventilato

Per cuocere al grill tagli di carne voluminosi, ad es. pollame.

Il corpo termico superiore/grill e il ventilatore si attivano alternandosi.

MO + grill , MO + grill ventilato

La durata per grigliare si abbrevia.

La potenza massima impostabile delle microonde è di 300 W.

Recipienti

- In generale, grigliare sulla griglia.
- Spennellare la griglia con olio e sistemarvi gli alimenti da grigliare. Per una cottura omogenea, le porzioni di carne o di pesce dovrebbero avere all'incirca lo stesso spessore.

Preparare la grigliata

Sciacquare brevemente la carne con acqua fredda e asciugarla. Non salare la carne per evitare che perda il succo durante la cottura al grill.

La carne magra può essere spennellata con olio. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.

Pulire il pesce intero o a tranci, salarlo ed eventualmente spruzzarlo con succo di limone.

Grigliare

- Preriscaldare il corpo termico superiore/grill ca. 5 minuti con sportello chiuso.

> Durante questo tempo, non attivare le microonde!

- Sistemare gli alimenti sulla griglia.
- Con le modalità Grill e MO + grill : selezionare modalità, potenza microonde e livello grill.
- Con le modalità Grill ventilato e MO + grill ventilato : selezionare modalità, potenza microonde e temperatura

> ⚠ Pericolo di ustionarsi!
> Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal vano cottura oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

- Infornare le pietanze al ripiano indicato nella tabella per grigliare.
- Chiudere lo sportello.
- Trascorso metà tempo, voltare gli alimenti.

Tabella per grigliare

Nella tabella i dati per la modalità consigliata sono stampati in grassetto.

Controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Attenersi ai limiti della temperatura, ai ripiani e ai tempi indicati. Vengono presi in considerazione diversi pezzi di carne e abitudini di cottura.

Livello grill (grill , MO + grill)

- Livello 3: per grigliare in breve tempo gli alimenti piatti, sistemarli a poca distanza dal corpo termico del grill.
- Livello 2: per una doratura minore, ad es. per sformati.
- Livello 1: sistemare gli alimenti voluminosi a una maggiore distanza dal corpo termico del grill.

Temperatura (grill ventilato , MO + grill ventilato)

in generale selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce. Per pietanze piatte in generale si consiglia una temperatura di 220 °C, per pietanze più voluminose 180–200 °C.

Preriscaldare

Per grigliare è necessario preriscaldare il vano. Preriscaldare il corpo termico superiore/grill ca. 5 minuti con sportello chiuso.

> Durante questo tempo, non attivare le microonde!

Ripiano

- Grill, MO + grill:
  a seconda del volume della pietanza da grigliare usare il ripiano 2 o 3 dal basso.
- Grill ventilato, MO + grill ventilato:
  a seconda del volume della pietanza da grigliare usare il ripiano 1 o 2 dal basso.

Durata cottura

- Pezzi di carne/pesce piatti: ca. 6–8 minuti per lato
  Per una cottura omogenea, le porzioni di carne o di pesce dovrebbero avere all'incirca lo stesso spessore.
- Pezzi più spessi: ca. 7–9 minuti per lato
- Arrotolato di carne: ca. 10 minuti per ogni centimetro di diametro

Prova di cottura

Per stabilire il punto di cottura basterà premere la carne con un cucchiaio.

al sangue:	se la carne risulta piuttosto elastica alla pressione è cotta al sangue
cottura media:	se la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata
ben cotta:	se la carne non rilascia liquido è ben cotta

In generale, controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Consiglio: se la superficie di pezzi di carne di dimensioni maggiori è già molto dorata ma l'interno ancora non è cotto, spostare la pietanza a un ripiano più basso oppure ridurre la temperatura del grill. In questo modo la superficie non diventa troppo scura.

Grigliare

Per le modalità grill, preriscaldare il corpo termico superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso. Durante questo tempo, non attivare le microonde!

Pietanze al grill	dal basso	Livello	Grill [min] [1]	Grill ventilato [°C]	Grill ventilato [min] [1]
Pietanze piatte					
bistecche di manzo	2/3 [2]	**3**	**18-22**	220	10-16
burger [*]	2	**3**	1° lato **16-18** 2° lato **12-14**	-	-
shashlik	2	-	-	220	15-20
spiedini di pollo	2	-	-	220	15-20
scaloppina	2/3 [2]	-	-	220	14-18
polpette	2/3 [2]	**3**	**20-25**	220	20-25
salsiccia	2/3 [2]	**3**	**15-20**	-	-
filetto di pesce	2/3 [2]	**3**	**15-20**	-	-
trote	2/3 [2]	-	-	220	20-25
pane, tostare [*]	3	**3**	**5-7**	-	-
toast Hawaii	2	**3**	**5-9**	-	-
pomodori	2/3 [2]	**3**	**10-12**	220	6-8
pesche	2	**3**	**4-8**	220	7-10
Alimenti voluminosi					
pollo, ca. 1 kg	1/2 [3]	**1/2**	**50-60**	**180-200** **150 W + 200** [4]	**45-55** **35-45**
arrotolato Ø 10 cm, ca. 1,5 kg	1	1/2	80-100	180-200	80-100
stinco di maiale, ca. 1 kg	1	-	-	**180-200**	**100-120**

Ripiano / Grill / Grill ventilato / Temperatura / Durata cottura

[*] Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350.

[1] Trascorso metà tempo, voltare gli alimenti.

[2] Selezionare il ripiano a seconda delle dimensioni della pietanza da grigliare.

[3] Utilizzare il ripiano 2 dal basso con la modalità Grill ventilato .

[4] Selezionare la modalità MO + grill ventilato .

	Modalità di cottura	≋ / 🌡	Indicato per:
Scongelare	≋	80 W	pietanze molto delicate: panna, burro, torta alla panna e al burro, formaggio
		150 W	tutti gli altri alimenti
Riscaldare	≋	450 W	alimenti per neonati e bambini
		600 W	diversi alimenti; surgelati già pronti che non devono risultare gratinati
		850 W	
		1000 W	bevande
Cuocere	≋	850 W cottura preliminare	sformati; mettere a mollo riso con latte, semolino; pietanze surgelate che non devono risultare gratinate
		450 continuare la cottura	
		150 W cuocere cibi a mollo	
	Impostare una modalità combinata con microonde se si desidera abbreviare la durata di cottura o dorare la pietanza:		
	≋ + arrostimento automatico	300 W + 160–180 °C	iniziare ad arrostire ad alte temperature e continuare l'arrostimento a temperature più basse
	≋ + aria calda più	300 W + 150–170 °C	per pietanze per cui si deve ultimare la cottura e che devono essere gratinate, ad es. sformati

≋ Modalità Microonde/potenza microonde / ≋ MO + arrostimento automatico / ≋ MO + aria calda più / 🌡 Temperatura

La durata necessaria dipende dalla consistenza, dalla quantità e dalla temperatura iniziale del cibo. Per riscaldare, ad es., gli alimenti appena tolti dal frigo occorre più tempo di quello per i cibi a temperatura ambiente. La durata è riportata nelle tabelle nelle pagine successive.

Prima di scongelare, riscaldare, cuocere

- Sistemare gli alimenti surgelati/da cuocere in un recipiente adatto per le microonde e coprirlo.
- Collocare il recipiente al centro della leccarda in vetro, inserita al ripiano 1 dal basso.

Per le modalità combinate

- Usare recipienti di cottura termoresistenti e indicati per le microonde.

In via di massima non coprire il recipiente.

Nelle modalità MO + arrostimento automatico ⊡ e MO + grill ⊡ non coprire mai il recipiente di cottura altrimenti le pietanze non risultano dorate.

- Introdurre la leccarda in vetro al ripiano 2 dal basso.

Sistemare le pietanze già pronte in contenitori di carta stagnola direttamente sulla leccarda in vetro.

Durante lo scongelamento, il riscaldamento, la cottura

- Girare, dividere o mescolare le pietanze più volte. Mescolare il cibo dai bordi verso il centro in quanto si riscalda più in fretta all'esterno.

Dopo aver scongelato, riscaldato, cotto

Durante il tempo di compensazione i cibi riposano per permettere alla temperatura di distribuirsi uniformemente all'interno.

- Lasciare riposare la pietanza alcuni minuti a temperatura ambiente per permettere al calore di distribuirsi uniformemente.

⚠ Pericolo di ustionarsi!
Dopo aver riscaldato la pietanza e soprattutto la pappa per bebè e bambini, mescolarla bene o agitarla e controllare la temperatura per evitare che il bebè si scotti.

⚠ Pericolo di scottarsi!
Con le microonde infatti il calore si sviluppa all'interno delle pietanze mentre il recipiente rimane piuttosto freddo (eccezione: terracotta termoresistente) poiché si riscalda solo col calore ceduto dal cibo.
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie.

- Osservare che le pietanze vengano riscaldate e cotte sufficientemente a lungo.
- Se si hanno dubbi, si consiglia di riscaldarle o cuocerle un po' più a lungo.
- Cuocere sufficientemente a lungo gli alimenti facilmente deperibili, ad es. pesce, pollame, carne tritata.

Avvertenze per riscaldare

⚠ Pericolo di scottarsi! La pappa per i bebè e per i bambini non deve venire riscaldata eccessivamente.

Basterà quindi attivare una durata di 30–60 secondi al massimo con una potenza di 450 Watt.

Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni.

Evitare assolutamente di riscaldare cibi o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi. Aprire i contenitori prima e togliere dal biberon il tappo di chiusura e anche il succhiotto.

Le uova potrebbero scoppiare.

Non riscaldare uova sode, nemmeno sgusciate, con la modalità Microonde [≋].

Durante la cottura e soprattutto se si riscaldano liquidi con le microonde può infatti verificarsi che la temperatura sia raggiunta anche se nel liquido non si formano le bollicine di vapore. I liquidi infatti non bollono in modo omogeneo.

Al momento di togliere il recipiente dal forno o se si scuote il contenitore, a causa dell'ebollizione ritardata può svilupparsi improvvisamente una forte bolla di vapore da far traboccare il liquido. La formazione delle bollicine può essere tale che lo sportello potrebbe aprirsi da solo.

Evitare un ritardo di ebollizione mescolando la pietanza prima di riscaldarla. Dopo averla riscaldata, aspettare almeno 20 secondi prima di toglierla dal vano cottura. È possibile immergere nel recipiente un'asticella in vetro o un oggetto simile (se disponibile) durante il riscaldamento.

Avvertenze per cuocere

Se si riscaldano alimenti con la pelle o la buccia resistente, ad esempio pomodori, patate, melanzane, salsicce, possono scoppiare nel forno.

Punzecchiare quindi più volte o incidere la superficie di questi alimenti per far fuoriuscire il vapore che si genera durante la cottura.

Se si riscaldano le uova col guscio scoppiano, anche dopo averle estratte dal vano cottura.

Con la Modalità microonde ≋ le uova col guscio vanno cotte solo nelle apposite stoviglie.

Se si riscaldano uova sgusciate, al momento di toglierle dal vano il tuorlo può esplodere con forza.

Prima della cottura, punzecchiare quindi il tuorlo più volte.

Uso	Consigli e avvertenze
Scongelare notevoli quantità di alimenti, ad es. 2 kg di pesce	Per scongelare si può anche usare la leccarda in vetro, inserita al ripiano 1 dal basso.
Riscaldare gli alimenti	Coprire sempre il recipiente, tranne nel caso in cui si riscaldano pietanze impanate.
Cuocere verdura	Aggiungere un po' d'acqua alla verdura conservata. I tempi di cottura per le verdure dipendono dalla consistenza dei diversi ortaggi. La verdura fresca contiene più acqua e quindi si cuoce più in fretta.
Cottura pietanze surgelate già pronte	È possibile scongelare e riscaldare allo stesso tempo o cuocere gli alimenti surgelati già pronti. Attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Tabelle per scongelare, riscaldare e cuocere le pietanze con la modalità Microonde ≋

Per le seguenti tabelle vale:

- attenersi alla potenza delle microonde indicata, alla durata e ai tempi di compensazione. Vengono presi in considerazione la consistenza, la quantità e la temperatura iniziale degli alimenti;
- in generale impostare le durate medie;
- introdurre la leccarda in vetro con le pietanze al ripiano 1 dal basso.

Tabella per scongelare alimenti

	Quantità	≋ [W]	◷ [min]	⧗ [min] [1]
Latticini				
panna	250 ml	80 W	13–17	10–15
burro	250 g	80 W	8–10	5–10
sottilette	250 g	80 W	6–8	10–15
latte	500 ml	150 W	14–16	10–15
ricotta (quark)	250 g	150 W	10–12	10–15
Torte / pasticcini / pane				
cake (1 pezzo)	ca. 100 g	150 W	1–2	5–10
cake	ca. 300 g	150 W	4–6	5–10
torta di frutta (3 pezzi)	ca. 300 g	150 W	6–8	10–15
torta al burro (3 pezzi)	ca. 300 g	150 W	5–7	5–10
torta alla panna (1 pezzo)	ca. 100 g	80 W	1:30	5–10
torta alla panna (3 pezzi)	ca. 300 g	80 W	4–4:30	5–10
dolci lievitati/di pasta sfoglia (4 pezzi)		150 W	6–8	5–10
Frutta				
fragole, lamponi	250 g	150 W	7–8	5–10
ribes	250 g	150 W	8–9	5–10
susine	500 g	150 W	12–16	5–10
Carne				
carne tritata di manzo	500 g	150 W	16–18	5–10
pollo	1000 g	150 W	34–36	5–10
Verdura				
piselli	250 g	150 W	8–12	5–10
asparagi	250 g	150 W	8–12	10–15
fagioli	500 g	150 W	13–18	10–15
cavolo nero	500 g	150 W	15–20	10–15
spinaci	300 g	150 W	12–14	10–15

≋ Potenza microonde / ◷ Tempo di scongelamento / ⧗ Tempo di compensazione

[1] Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente. Durante questo tempo di compensazione il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Tabella per riscaldare alimenti

	Quantità	≋ [W]	◷ [min:sec]	⧗ [min] [1]
Bevande [2]				
caffè (temperatura per berlo 60–65 °C)	1 tazza (200 ml)	1000 W	0:50–1:10	–
latte (temperatura per berlo 60–65 °C)	1 tazza (200 ml)	1000 W	1:00–1:50 [3]	–
portare ad ebollizione l'acqua	1 tazza (125 ml)	1000 W	1:00–1:50	–
biberon (latte)	ca. 200 ml	450 W	0:50–1:00 [3]	1
vin brûlé, grog (temperatura per berlo 60–65 °C)	1 bicchiere (200 ml)	1000 W	0:50–1:10	–
Alimenti [3]				
alimenti per bambini (temperatura ambiente)	1 bicchiere (200 g)	450 W	0:30–1:00	1
costoletta, arrostita	200 g	600 W	3:00–5:00	2
filetto di pesce, arrostito	200 g	600 W	3:00–4:00	2
arrosto con salsa	200 g	600 W	3:00–5:00	1
contorni	250 g	600 W	3:00–5:00	1
verdura	250 g	600 W	4:00–5:00	1
salsa di arrosto	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
minestre/piatti unici	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
minestre/piatti unici	500 ml	600 W	7:00–8:00	1

≋ Potenza microonde / ◷ Durata di riscaldamento / ⧗ Tempo di compensazione

[1] Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente. Durante questo tempo di compensazione il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

[2] Evitare un ritardo di ebollizione mescolando la pietanza prima di riscaldarla. Dopo averla riscaldata, aspettare almeno 20 secondi prima di toglierla dal vano cottura. È possibile immergere nel recipiente un'asticella in vetro o un oggetto simile (se disponibile) durante il riscaldamento.

[3] I tempi valgono per una temperatura iniziale dei cibi di 5 °C circa.
Per gli alimenti che in via di massima non vengono conservati nel frigo è stata presa in considerazione una temperatura ambiente di 20 °C circa.
Eccezion fatta per le pappe per bebè e per salse particolarmente delicate, le pietanze vanno riscaldate a una temperatura di 70–75 °C.

Tabella per cuocere alimenti

	Quantità	850 W ◷ [min]	+	450 W ◷ [min]	⧗ [min] [1]
Carne					
polpettine con salsa (400 g di carne)		10–12		–	2–3
spezzatino di vitello con intingolo (750 g di carne)		16	+	15	2–3
Pollame					
pollo con salsa alla senape	ca. 800 g	4	+	12	2–3
trinciata di pollo con salsa al curry	ca. 900 g	5	+	12	2–3
risotto con pollo	ca. 1,6 kg	10	+	15	3–5
Pesce					
filetto di pesce con salsa	ca. 900 g	8–10		–	2–3
pesce al curry	ca. 1,5 kg	5	+	12	3–5
Verdura fresca					
carote	300 g	2	+	6	2
cavolfiore, cimette	500 g	6	+	10	2
piselli	450 g	5	+	10	2
peperoni a strisce	500 g	5	+	10	2
cavolo rapa a bastoncini	500 g	3	+	8	2
cavolini di Bruxelles	300 g	3	+	9	2
asparagi	500 g	5	+	8	2
broccoli, cimette	300 g	4	+	4	2
porri	500 g	5	+	8	2
fagiolini verdi	500 g	4	+	12	2
Verdura surgelata					
piselli, verdure miste	450 g	5	+	11	2
spinaci	450 g	5	+	7	2
cavolini di Bruxelles	300 g	4	+	6	2
broccoli	300 g	3	+	6	2
porri	450 g	4	+	8	2
Dessert					
sformato di ricotta (500 g ricotta)		10–12		–	–
macedonia di frutta (500 ml di succo o 500 g di frutta)		6–8		–	–

≋ Potenza microonde / ◷ Durata cottura / ⧗ Tempo di compensazione

[1] Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente. Durante questo tempo di compensazione il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Oltre ai programmi automatici il forno dispone pure delle seguenti funzioni speciali che si trovano attraverso Altri programmi ⧉:

- scongelare
- cuocere + gratinare
- essiccare
- riscaldare
  (riscaldare piatti completi)
- far lievitare la pasta
- pizza
- riscaldare stoviglie

Inoltre in questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti funzioni:

- Sterilizzare
- Prodotti surgelati/piatti pronti

Altri programmi ⧉

Scongelare

Questo programma è stato sviluppato per uno scongelamento delicato delle pietanze.

Usare recipienti di cottura indicati per le microonde.

- Selezionare ⧉.
- Selezionare scongelare.
- Selezionare la categoria desiderata.
- Impostare il peso degli alimenti.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

L'aria del vano cottura è stata trasformata e le pietanze si sono scongelate delicatamente.

⚠ Pericolo di salmonellosi!
Rispettare la massima igiene se si scongela il pollame.
Evitare assolutamente di usare il liquido prodotto dal pollame!

Consigli

– Togliere gli alimenti dalla confezione e metterli sulla leccarda in vetro per scongelarli.

– Per scongelare pollame, sistemarlo sulla griglia ponendovi sotto la leccarda in vetro per evitare che la carne rimanga nel liquido.

– Per la cottura, carne, pollame o pesce non devono essere completamente scongelati. Basterà scongelarli parzialmente in modo che la superficie sia sufficientemente morbida per trattenere le spezie.

Cuocere + dorare

La modalità Cuocere + dorare è indicata per cuocere soufflé e sformati, con una bella doratura o crosta superficiale.

È possibile impostare temperature da 100 a 230 °C.

- Selezionare [symbol].
- Selezionare cuocere + gratinare e modificare eventualmente la temperatura proposta.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Nella tabella sono riportati alcuni esempi.

Pietanza	[°C]		[min]
lasagne	190	1	45–60
gratin di patate	180	1	55–65
sformato di verdure	180	1	55–65
sformato di pasta	190	1	40–50

Temperatura / Ripiano / Durata cottura

Per preparare altre ricette è possibile orientarsi in base alle temperature e ai tempi indicati per la modalità Aria calda più [symbol].

Essiccare

Questo programma è stato sviluppato per la conservazione tradizionale degli alimenti mediante l'essiccazione (asciugatura).

È possibile impostare temperature da 80 a 100 °C.

Il presupposto è che frutta e verdura siano fresche e mature e non presentino punti di ammaccatura.

■ Preparare gli alimenti da essiccare.

– Sbucciare eventualmente le mele, eliminare il torsolo e tagliarle in anelli spessi ca. 0,5 cm.

– Togliere il nocciolo alle prugne.

– Sbucciare le pere, eliminare il torsolo e tagliarle a spicchi.

– Sbucciare la banana e tagliarla a fette.

– Pulire i funghi, tagliarli a metà oppure a fette.

– Eliminare il gambo da prezzemolo o aneto.

■ Distribuire gli alimenti da essiccare uniformemente sulla leccarda in vetro o sulla griglia.

■ Selezionare ⧉.

■ Selezionare essiccare.

■ Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.

■ Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Alimenti da essiccare	Tempo di essiccazione
Frutta	2–8 ore
Verdura	3–8 ore

■ Ridurre la temperatura se nel vano cottura si formano goccioline di acqua.

⚠ Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono gli alimenti dal vano cottura.

■ Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

La frutta deve essere completamente secca ma allo stesso tempo morbida ed elastica. Quando la si piega o taglia non deve uscire liquido.

■ Conservare gli alimenti essiccati in vasetti o barattoli chiusi.

Riscaldare

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare gli alimenti.

Usare recipienti di cottura indicati per le microonde.

- Disporre sulla leccarda in vetro le pietanze da riscaldare con coperchio.
- Selezionare ⧉.
- Selezionare riscaldare.
- Selezionare la categoria desiderata.
- Impostare il peso degli alimenti.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

⚠ Pericolo di ustionarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono i recipienti dal vano cottura. Sulla parte inferiore dei recipiente possono formarsi delle gocce d'acqua.

Far lievitare la pasta

Questo programma è stato sviluppato per la lievitazione di impasti al lievito.

È possibile impostare temperature da 30 a 50 °C.

- Selezionare ⧉.
- Selezionare far lievitare la pasta.
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Pizza

Questo programma è stato sviluppato per la cottura della pizza.

È possibile impostare temperature da 160 a 250 °C.

- Selezionare ⧉.
- Selezionare pizza.
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Riscaldare stoviglie

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare le stoviglie.

È possibile impostare temperature da 50 a 80 °C.

Usare recipiente di cottura resistenti al calore.

- Inserire la griglia al ripiano 1 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare.
- Selezionare ⧉.
- Selezionare riscaldare stoviglie.
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

⚠ Pericolo di ustionarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie.

Sterilizzare

Recipiente di sterilizzazione

⚠ Pericolo di ferirsi!
Se si riscaldano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.
Non riscaldare o sterilizzare mai con il forno barattoli e contenitori chiusi.

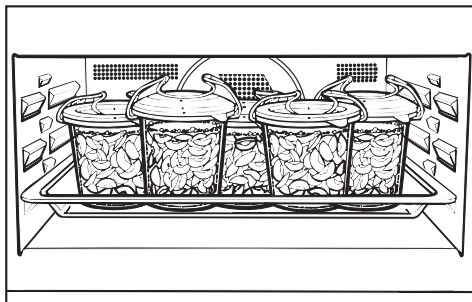
Usare solo recipienti speciali, acquistabili nei negozi e reparti casalinghi:

– Aria calda più [symbol]: vasetti per conserve, vasi con chiusura a vite.

– Microonde [symbol]: vasetti adatti per l'impiego con le microonde che si chiudono con ganci o con nastro adesivo trasparente adatti per le microonde.

Scintille a causa di ganci di metallo!
Chiudere i vasetti con ganci adatti per le microonde o con lo speciale nastro adesivo trasparente. Non utilizzare ganci di metallo.

Operazioni preliminari

Le indicazioni valgono per massimo 5 vasetti con contenuto di 0,5 l.

■ Preparare i vasetti. I vasetti possono essere riempiti fino a massimo 2 cm sotto il bordo.

■ Collocare la leccarda in vetro sul ripiano 1 dal basso e sistemarvi i vasetti.

Sterilizzare con Aria calda più [icon]

- Selezionare la modalità Aria calda più [icon] e una temperatura di 150–170 °C.
- Attendere fino alla "formazione di bollicine", vale a dire finché queste salgono uniformemente nei vasetti.

Abbassare in tempo la temperatura per evitare che il contenuto trabocchi.

Frutta/cetrioli

- Appena le bollicine iniziano a salire uniformemente, spegnere il forno. Lasciare poi i vasetti per altri 25–30 minuti nel vano cottura caldo.

Verdura

- Abbassare la temperatura a 100 °C appena si vedono salire le bollicine.

	Tempo di sterilizzazione [min]
asparagi, carote	60–90
piselli, fagioli	90–120

- Spegnere il forno dopo il tempo di sterilizzazione e lasciare poi i vasetti per altri 25–30 minuti nel vano cottura caldo.

Sterilizzare con le microonde [icon]

- Selezionare la modalità Microonde [icon] e una potenza di 850 W.
- Attendere finché si formano le bollicine, vale a dire finché le bollicine sono uniformi nei vasetti.
  Questo procedimento dura ca. 3 minuti per ogni singolo vasetto. Per 5 vasetti la durata è quindi di ca. 15 minuti.

Abbassare in tempo la potenza per evitare che il contenuto trabocchi.

Frutta/cetrioli

- Appena le bollicine iniziano a salire uniformemente, spegnere il forno. Lasciare poi i vasetti per altri 25–30 minuti nel vano cottura caldo.

Verdura

- Abbassare la potenza a 450 W appena si vedono salire le bollicine.

	Tempo di sterilizzazione [min]
asparagi, carote	ca. 15
piselli, fagioli	ca. 25

- Spegnere il forno dopo il tempo di sterilizzazione.

Dopo la sterilizzazione

⚠ Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono i vasetti dal vano cottura.

- Togliere i vasetti dal vano cottura.
- Coprirli con un canovaccio e lasciarli riposare per ca. 24 ore in un posto non esposto a correnti d'aria.
- Rimuovere i ganci o il nastro adesivo.
- Controllare poi se i vasetti sono chiusi ermeticamente.

Prodotti surgelati/piatti pronti

Consigli

Torte, pizza, baguette

- Collocare i prodotti surgelati sulla griglia coperta con carta da forno.
- Selezionare la temperatura più bassa di quelle consigliate sulla confezione.

Patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili

- Cuocere i prodotti surgelati sulla leccarda in vetro.
  Mettere sotto della carta da forno.
- Selezionare la temperatura più bassa di quelle consigliate sulla confezione.
- Mescolare e girare spesso gli alimenti.

Preparazione

> Una cottura ponderata giova alla salute.
> A cottura ultimata, torte, pizze, patatine fritte dovrebbero risultare color giallo oro e non marrone scuro.

- ■ Selezionare la modalità di cottura e la temperatura consigliate sulla confezione.
- ■ Preriscaldare il vano cottura.
- ■ Infornare la pietanza al ripiano indicato sulla confezione nel vano preriscaldato.
- ■ Controllare la pietanza dopo la durata più breve indicata sulla confezione.

Pietanze test secondo EN 60350 (modalità Microonde ≋)

Pietanze test	Modalità di cottura	≋ [W]	◷ [min]	⧗ 1) [min]	Avvertenza
lamponi, scongelare, 250 g 2)	≋	150	7	3–5	scongelare non coperti
polpettone di manzo, scongelare, 500 g 2)	≋	150	16–18	5–10	scongelare non coperto, girare dopo metà tempo
polpettone, cuocere, 900 g 2)	≋	600+450	7+11	5	Recipiente: Pyrex 03.838.80, lunghezza 28 cm, infornare lo stampo allungato in posizione orizzontale, cuocere non coperto
gratin di patate, cuocere, 1105 g 2)	≋✇	300+180 °C	30–35	5	Recipiente: Pyrex 03.827.80
pan di Spagna, cuocere, 475 g 2)	≋	450	7:30–8:30	5	Recipiente: Pyrex 03.827.80, cuocere senza coprire
crema d'uova, cuocere, 1000 g 2)	≋	600+450	3+17–19	120	Recipiente: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

≋ Potenza microonde / ≋✇ MO + aria calda più / ◷ Durata di scongelamento o di cottura / ⧗ Tempo di compensazione

1) Lasciare riposare la pietanza a temperatura ambiente. Durante questo tempo di compensazione il calore si distribuisce uniformemente negli alimenti.

2) Introdurre la leccarda in vetro al ripiano 1 dal basso.

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test secondo EN 60350 (modalità senza microonde)

Pietanze test	Stampo/leccarda in vetro	dal basso	Modalità di cottura	[°C]	[min]
frollini	1 leccarda in vetro	2		140	42-49
	2 leccarde in vetro	2+3		140	42-49
pan di Spagna leggero	tortiera apribile, Ø 26 cm, scura	2		170	32-37
torta di mele (apple pie)	tortiera apribile, Ø 20 cm, scura	1		160	110-120
small cakes	1 leccarda in vetro	2		150	30-36
	2 leccarde in vetro	2+3		140	44-50
pane, tostare	griglia	3		-	5–7 + 5 min. preriscaldare
grigliare burger (12 pezzi)	griglia e leccarda	2		-	1° lato: 16–18, 2° lato: 12–14 + 5 min. preriscaldare

Aria calda più / Grill / Ripiano / Temperatura / Durata cottura

⚠ Pericolo di ustionarsi!
I corpi termici devono essere spenti. Il vano cottura deve essere freddo.

⚠ Pericolo di ferirsi!
Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.
Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno.

Il colore e la struttura delle superfici può modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. In particolare il frontale del forno si danneggia a causa dell'azione di spray per il forno.
Tutte le superfici si graffiano facilmente. Sulle superfici in vetro i graffi in determinate circostanze possono causare delle crepe.
Eliminare subito residui di prodotti per la pulizia.

Sporco molto ostinato potrebbe danneggiare il forno.
Pulire il vano cottura, la parte interna dello sportello e la guarnizione dello sportello solo quando si sono sufficientemente raffreddati. Se si pulisce il forno in modo saltuario, è più difficile o addirittura impossibile eliminare lo sporco.

Controllare se lo sportello e la guarnizione sono danneggiati. Fino al momento della riparazione da effettuare da parte di un tecnico del servizio assistenza non utilizzare le modalità con microonde.

Prodotti per le pulizie non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici, per pulire evitare di usare:

- prodotti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti sul frontale del forno,
- prodotti abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, clean stones),
- prodotti contenenti diluenti,
- prodotti specifici per acciaio,
- detersivo per lavastoviglie,
- prodotti per pulire il vetro,
- prodotti per piani in vetroceramica,
- spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotto abrasivo,
- gomme pulenti,
- raschietti affilati,
- lana d'acciaio,
- pagliette in acciaio,
- mezzi meccanici per pulire i punti sporchi,
- prodotti per pulire il forno*.

* consentito eccezionalmente in caso di sporco ostinato sulle superfici trattate con PerfectClean

Se si aspetta troppo a lungo, può succedere che i residui di sporco non si potranno più eliminare e che le superfici si macchino o rimangano danneggiate. L'utilizzo ripetuto senza alcuna pulizia può rendere lo sporco molto ostinato.
Si raccomanda di eliminare subito eventuali residui di sporco.

Solo la leccarda in vetro è adatta per essere lavata con la lavastoviglie.

Consigli

- Macchie e residui di sporco lasciati dal succo di frutta o dalla pasta uscita dagli stampi, si tolgono con maggiore facilità quando il forno è ancora un po' caldo.
- Per facilitare la pulizia è possibile abbassare il corpo termico superiore/ grill.
- Per eliminare gli odori sgradevoli nel vano cottura, far bollire per qualche minuto acqua con succo di limone.

Residui normali di sporco

Il forno viene danneggiato da liquidi all'interno dell'apparecchio.
Per il vano cottura, strizzare lo straccio per evitare che l'acqua penetri all'interno attraverso le aperture.

- Rimuovere lo sporco normale con acqua calda, prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito o uno straccio umido in microfibre.
- Eliminare a fondo i residui di detersivo con acqua pulita.
  Ciò vale soprattutto per le superfici trattate con PerfectClean, in quanto i residui di detersivo compromettono le proprietà antiaderenti.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

Residui tenaci di sporco

Il succo di frutta traboccato o le macchie di unto dell'arrosto possono causare alterazioni del colore o punti opachi. Le macchie non compromettono le caratteristiche d'uso.

Evitare assolutamente di eliminare queste macchie con prodotti abrasivi. Usare solo i prodotti indicati.

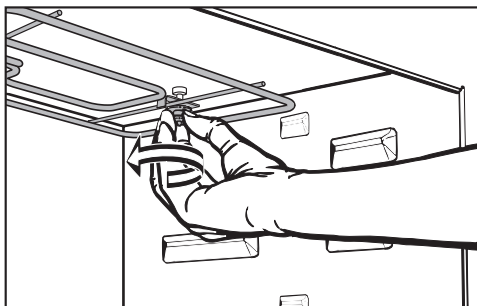
- Inumidire i residui incrostati con acqua e detersivo e lasciare agire per qualche minuto.
- Dopo aver lasciato agire lo spray, eliminare lo sporco usando eventualmente la parte ruvida della spugnetta se le macchie sono tenaci.
- Successivamente pulire le superfici con uno straccio pulito, umido e asciugarle.
- In caso di sporco particolarmente tenace, spruzzare lo spray per forno Miele sulla superfice fredda trattata con PerfectClean e lasciarlo agire secondo le indicazioni sulla confezione.

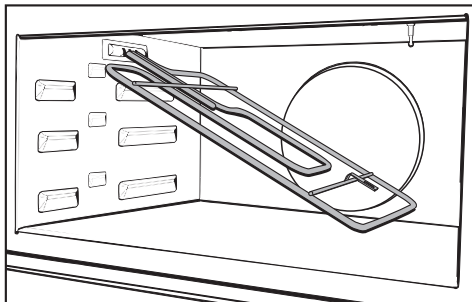
Prodotti per il forno di altri marchi devono essere applicati solo sulle superfici fredde e agire per massimo 10 minuti.

- Dopo aver lasciato agire lo spray, eliminare lo sporco usando eventualmente la parte ruvida della spugnetta se le macchie sono tenaci.
- Rimuovere i residui dello spray per il forno accuratamente con acqua pulita e asciugare le superfici.

Abbassare il corpo termico del grill

Se il pannello superiore del vano cottura presenta residui di sporco particolarmente ostinati, è possibile abbassare il corpo termico del grill per la pulizia. Sarebbe buono pulire il pannello superiore regolarmente con uno straccio umido o una spugna per stoviglie.

⚠ Pericolo di ustionarsi!
I corpi termici devono essere spenti.
Il vano cottura deve essere freddo.

- Per abbassare il corpo termico del grill, svitare il dado.

Il corpo termico grill potrebbe danneggiarsi.
Evitare di abbassare il corpo termico grill con forza.

- Abbassare il corpo termico del grill.

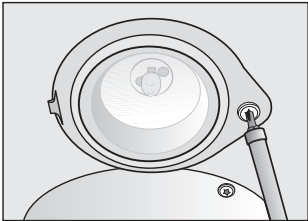
Il pannello superiore può danneggiarsi.
Per la pulizia del pannello superiore del vano non utilizzare la parte ruvida della spugna per stoviglie.

- Pulire il pannello superiore del vano cottura con uno straccio umido o con una spugna.
- Dopo la pulizia ribaltare nuovamente verso l'alto il corpo termico del grill. Rimettere a posto il dado e riavvitarlo saldamente.

Cosa fare se . . .?

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano col normale uso dell'apparecchio possono venire eliminate facilmente dall'utente.
Le indicazioni qui di seguito sono di aiuto ad eliminarle. Se l'anomalia persiste o la causa non è descritta, contattare il servizio assistenza (v. retro).

⚠ Pericolo di infortunarsi! Se l'installazione, le riparazioni o la manutenzione non sono eseguite adeguatamente possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele declina ogni responsabilità.
L'installazione, la manutenzione e gli interventi devono essere fatti solo da persone qualificate, autorizzate da Miele.
Non aprire mai l'involucro del forno.

Anomalia	Causa e intervento
Il display rimane spento.	La visualizzazione dell'orologio è spenta. Per questo motivo il display appare scuro quando il forno è spento. ■ Non appena si accende il forno, appare l'ora. Per visualizzare l'ora permanentemente, attivarne la visualizzazione orologio (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Visualizzazione").
	Il forno è staccato dalla corrente. ■ Controllare se il(i) fusibile(i) dell'impianto elettrico è saltato/sono saltati. Contattare un elettricista qualificato o il servizio assistenza Miele.
Non è possibile attivare una funzione.	Per un procedimento con microonde non è ancora stato chiuso lo sportello. ■ Verificare se lo sportello è chiuso correttamente.
	Per un procedimento con microonde non sono state immesse la potenza microonde o la durata cottura. ■ Controllare se sono state immesse potenza microonde e durata cottura.
	Per una modalità combinata con microonde non sono state immesse tutte le impostazioni necessarie. ■ Controllare se sono state immesse potenza microonde, durata cottura e temperatura.

Anomalia	Causa e intervento
blocco accensione 🔒 **appare alla selezione di una modalità.**	Il dispositivo di blocco 🔒 è attivato. ■ È possibile sbloccarlo per una funzione di cottura tenendo premuto OK per almeno 6 secondi. ■ È possibile disattivare permanentemente il dispositivo di blocco (v. capitolo "Blocco accensione 🔒").
Il vano cottura non si riscalda.	La modalità fiera è attiva. Il forno può essere usato ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera (v. capitolo "Impostazioni – Concessionario").
Nel display appare interruzione rete - procedimento interrotto **.**	Si è verificata una breve interruzione della rete elettrica. Una funzione di cottura in corso si è interrotta. ■ Spegnere e riaccendere il forno. ■ Riavviare il procedimento di cottura.
Nel display appare 12:00**.**	L'erogazione elettrica è stata sospesa per oltre 200 ore. ■ Impostare nuovamente l'orologio e la data.
Nel display appare durata massima di funzionamento raggiunta**.**	Il forno è rimasto acceso per un periodo di tempo eccezionalmente prolungato. Il dispositivo di sicurezza si è attivato automaticamente. ■ Confermare con OK. Cancellare l'indicazione procedimento finito selezionando ⮌. Dopodiché il forno è di nuovo pronto per l'uso.
Nel display appare ⚠ guasto XX**.**	Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente. ■ Contattare il servizio assistenza Miele.
Se si apre lo sportello durante una funzione di cottura nella modalità Microonde ≋, non si percepisce alcun rumore.	Non si tratta di un guasto! Se si apre lo sportello durante una funzione nella modalità Microonde ≋, l'interruttore a contatto spegne le microonde e attiva il ventilatore a basso regime.
Terminata la funzione di cottura si sente un rumore.	Al termine della funzione di cottura il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione (v. voce "Impostazioni – Ventola raffreddamento prolungato").

Anomalia	Causa e intervento
Durante una funzione con microonde, si sente un rumore insolito.	Durante un procedimento di cottura con microonde sono state usate stoviglie di metallo. ■ Controllare se si generano scintille a causa del recipiente di cottura in metallo (v. capitolo "Recipienti adatti per le microonde").
	Durante un procedimento di cottura con microonde la pietanza è stata coperta con carta stagnola. ■ Eliminare eventualmente la copertura.
	Durante un procedimento di cottura con microonde è stata usata la griglia. ■ Per procedimenti di cottura con microonde usare sempre la leccarda in vetro.
Il forno si è spento automaticamente.	Per risparmiare elettricità, il forno si spegne automaticamente se dopo l'accensione o al termine di una funzione di cottura non si attivano altre funzioni entro un determinato tempo. ■ Riaccendere il forno.
La torta/i biscotti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato nella tabella.	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate nella ricetta. ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di un tempo di cottura più lungo.
La torta/i dolci non risultano dorati omogeneamente.	È stata selezionata una temperatura o un ripiano sbagliato. ■ Una doratura leggermente irregolare è inevitabile. Se la differenza è notevole, controllare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano giusti.
	Il materiale o il colore dello stampo non sono adatti alla modalità di cottura. Stampi chiari, lucidi e sottili sono meno indicati. Questo tipo di stampi riflette infatti il calore. La cottura risulta quindi compromessa e la doratura superficiale è irregolare o scarsa. ■ Utilizzare stampi scuri, opachi.

Anomalia	Causa e intervento
Al termine del tempo impostato, le pietanze non risultano riscaldate o cotte convenientemente nella modalità Microonde ≋.	Dopo aver interrotto la funzione di cottura, non è stata riattivata anche la funzione microonde. ■ Riavviare la funzione fino a quando la pietanza è sufficientemente riscaldata o cotta.
	Per la cottura o il riscaldamento con le microonde è stata impostata una durata troppo corta. ■ Controllare se per cuocere o riscaldare con le microonde è stata impostata una durata conveniente rispetto alla potenza. Più bassa è la potenza microonde, più prolungata deve essere la durata della funzione.
I cibi si raffreddano troppo in fretta se cotti o riscaldati con le microonde.	A causa delle caratteristiche delle microonde, il calore si genera dapprima nella parte esterna degli alimenti e successivamente si propaga al centro. Se quindi gli alimenti vengono riscaldati con un'alta potenza di microonde, all'esterno la pietanza può essere molto calda mentre all'interno può essere ancora fredda. Successivamente, durante il tempo di compensazione, il cibo diventa più caldo al centro e si raffredda all'esterno. ■ Soprattutto se si riscaldano menù completi di differente composizione, si consiglia di impostare una potenza microonde bassa e di prolungare in cambio la durata.
L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo poco tempo.	Alla consegna, la luce del forno è regolata in modo da spegnersi automaticamente dopo 15 secondi. È possibile modificare questa impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni – Illuminazione").

Anomalia	Causa e intervento
L'illuminazione del vano cottura non si accende. 	La lampadina alogena è fulminata. Pericolo di ustionarsi! I corpi termici devono essere spenti. Il vano cottura deve essere freddo. Il coprilampada è formato da due parti asportabili: dal vetro e dal telaio portavetro. Cadendo potrebbe danneggiarsi. Al momento di smontare il coprilampada, reggerlo bene con le mani per evitare che cada. Per maggiore sicurezza, coprire il fondo del vano e lo sportello con un canovaccio. ■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa oppure disinserire il(i) fusibile(i) dell'impianto elettrico. ■ Servendosi di un cacciavite torx (T20), svitare la vite e smontare il coprilampada. ■ Non toccare la lampadina alogena con le dita. Attenersi alle indicazioni del produttore. Estrarre la lampadina alogena. ■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, termoresistente fino a 300 °C, attacco G9). ■ Rimettere il vetro nel telaio e fissare il coprilampada: inserire il nasello del telaio nell'apposito spazio del pannello superiore del vano cottura. Premere il telaio al pannello superiore del vano e fissarlo con una vite. ■ Ripristinare il collegamento del forno alla rete elettrica.

Servizio assistenza

Se l'anomalia non può essere eliminata dall'utente, contattare

- il concessionario Miele, oppure
- il servizio assistenza Miele.

Il numero di telefono del servizio assistenza è riportato alla fine del libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio.

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola.

I dati sono riportati nella targhetta di matricola, visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

Condizioni di garanzia e durata

La durata di garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Collegamento elettrico

Il forno è dotato di cavo e spina, quindi pronto per l'allacciamento a corrente alternata 50 Hz, 230 V.

La protezione deve essere di almeno 10 A.

Il collegamento deve essere effettuato con presa elettrica di sicurezza conforme alle norme. L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme in vigore.

Posizionare il forno in modo che la spina elettrica sia facilmente raggiungibile.

Nel caso che a installazione ultimata la presa non fosse più accessibile o il collegamento fosse fisso si dovrà installare un interruttore.

Come interruttore valgono quelli accessibili con apertura tra i contatti di almeno 3 mm, come ad esempio un interruttore di sicurezza, un fusibile e un sezionatore (EN 60335).

I **dati per il collegamento elettrico** sono riportati nella targhetta di matricola che si trova sul frontale del vano cottura. I dati devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica.

Se il cavo rimanesse danneggiato, dovrà venire sostituito con un cavo originale da parte del servizio assistenza Miele.

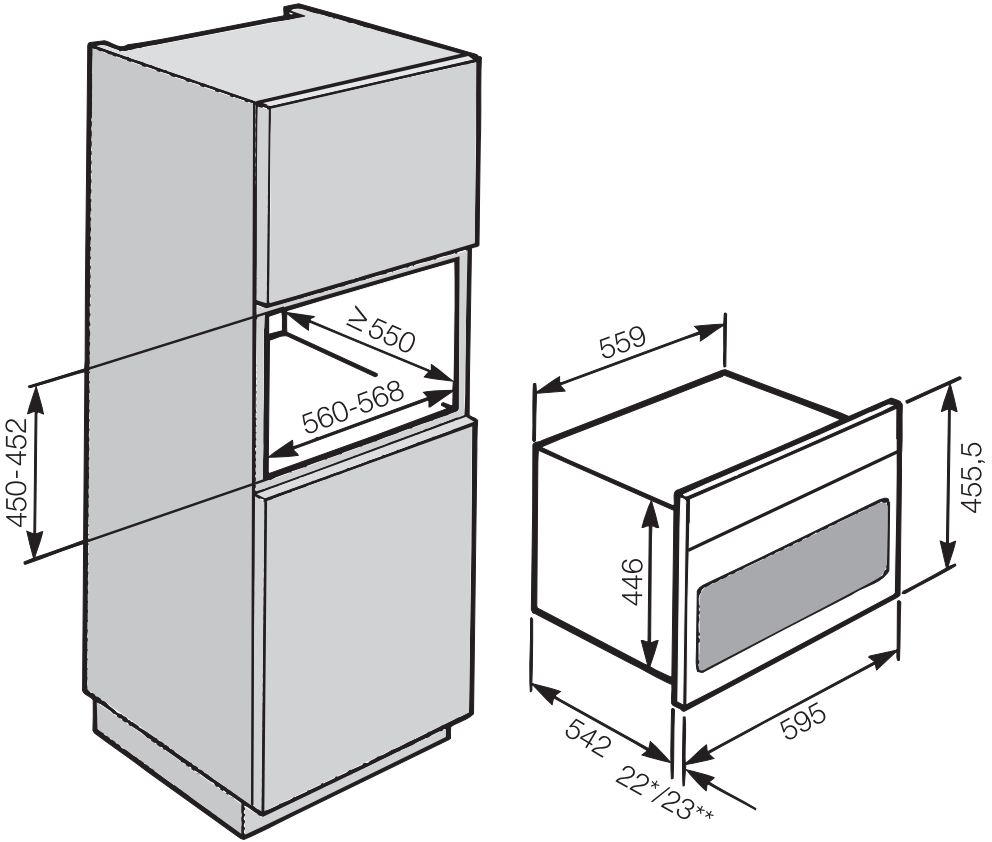
L'apparecchio rispetta i requisiti dello standard europeo EN 55011 e viene classificato come apparecchio gruppo 2, classe B.

Gruppo 2 significa che l'apparecchio genera per la sua tipologia energia ad alta frequenza sotto forma di onde elettromagnetiche per cuocere e riscaldare alimenti.

La classe B indica che l'apparecchio è adatto per l'uso in ambiente domestico.

Dimensioni apparecchio e di incasso nel mobile

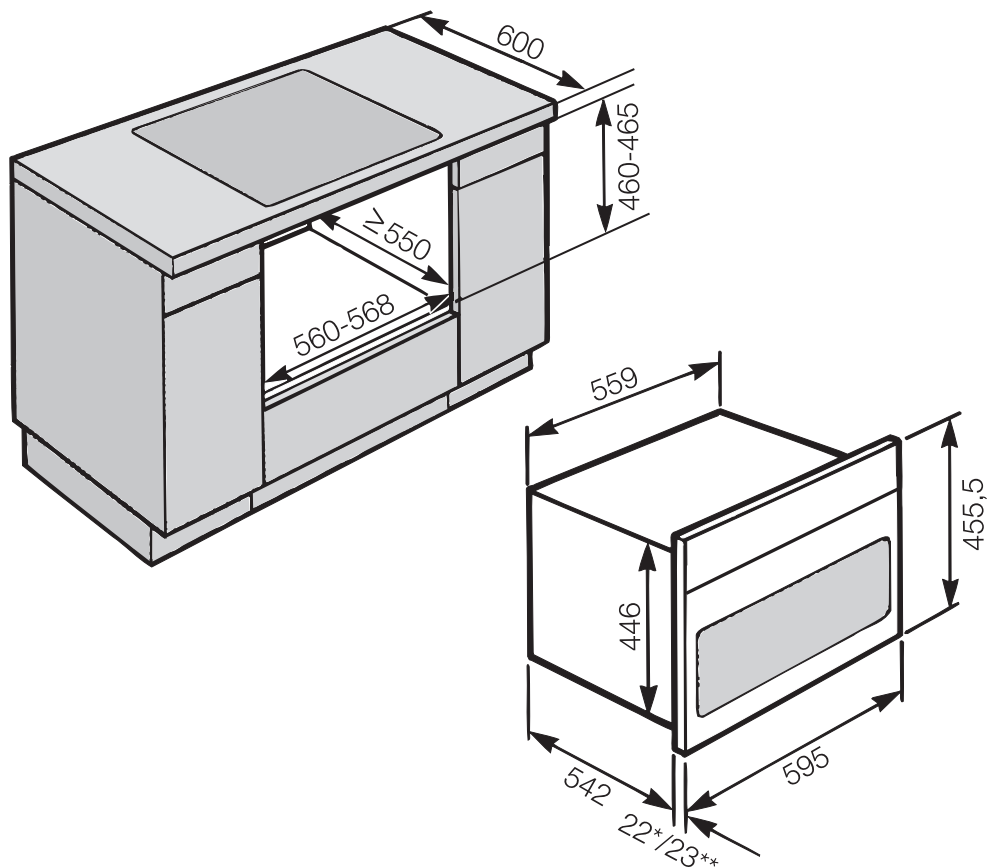
I dati dimensionali sono indicati in mm.

Incasso in un armadio a colonna

* forno con frontale in vetro

** forno con frontale in metallo

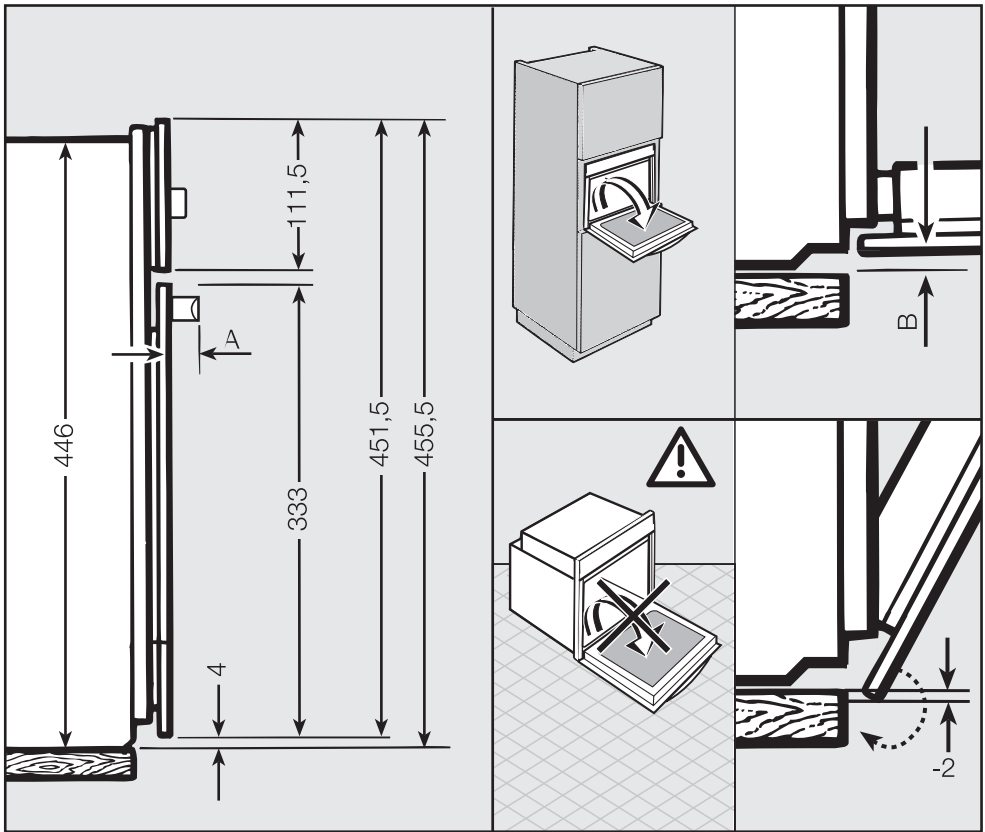
Disegni in scala per l'installazione

Incasso in un mobile della base

Se il forno viene combinato con un piano di cottura con piastre, si dovrà attenersi alle istruzioni per l'installazione del piano di cottura.

* forno con frontale in vetro

** forno con frontale in metallo

Dimensioni dettagliate parte frontale del forno

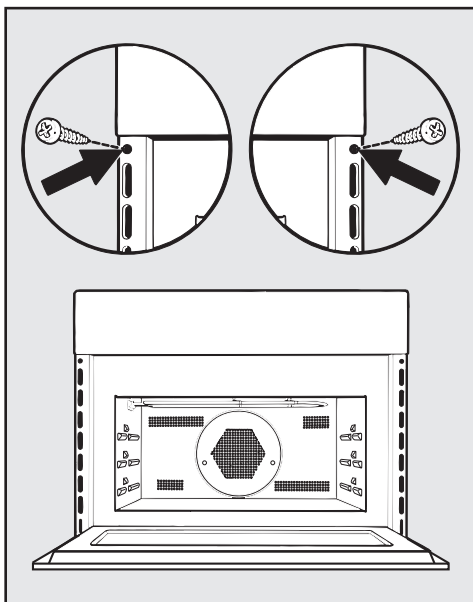
I dati dimensionali sono indicati in mm.

A H63xx: 45 mm

H64xx: 42 mm

B forno con frontale in vetro: 2,2 mm

forno con frontale in metallo: 1,2 mm

⚠ Usare il forno solo a montaggio ultimato.

- Collegare il forno alla rete elettrica.
- Incassare il forno nel mobile d'incasso fino al listello per le fumane e posizionarlo.

- Aprire lo sportello e fissare il forno con le viti in dotazione alle pareti laterali del mobile di incasso.

Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Germania
Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

H6400-60BM

it – CH

M.-Nr. 10 230 410 / 01